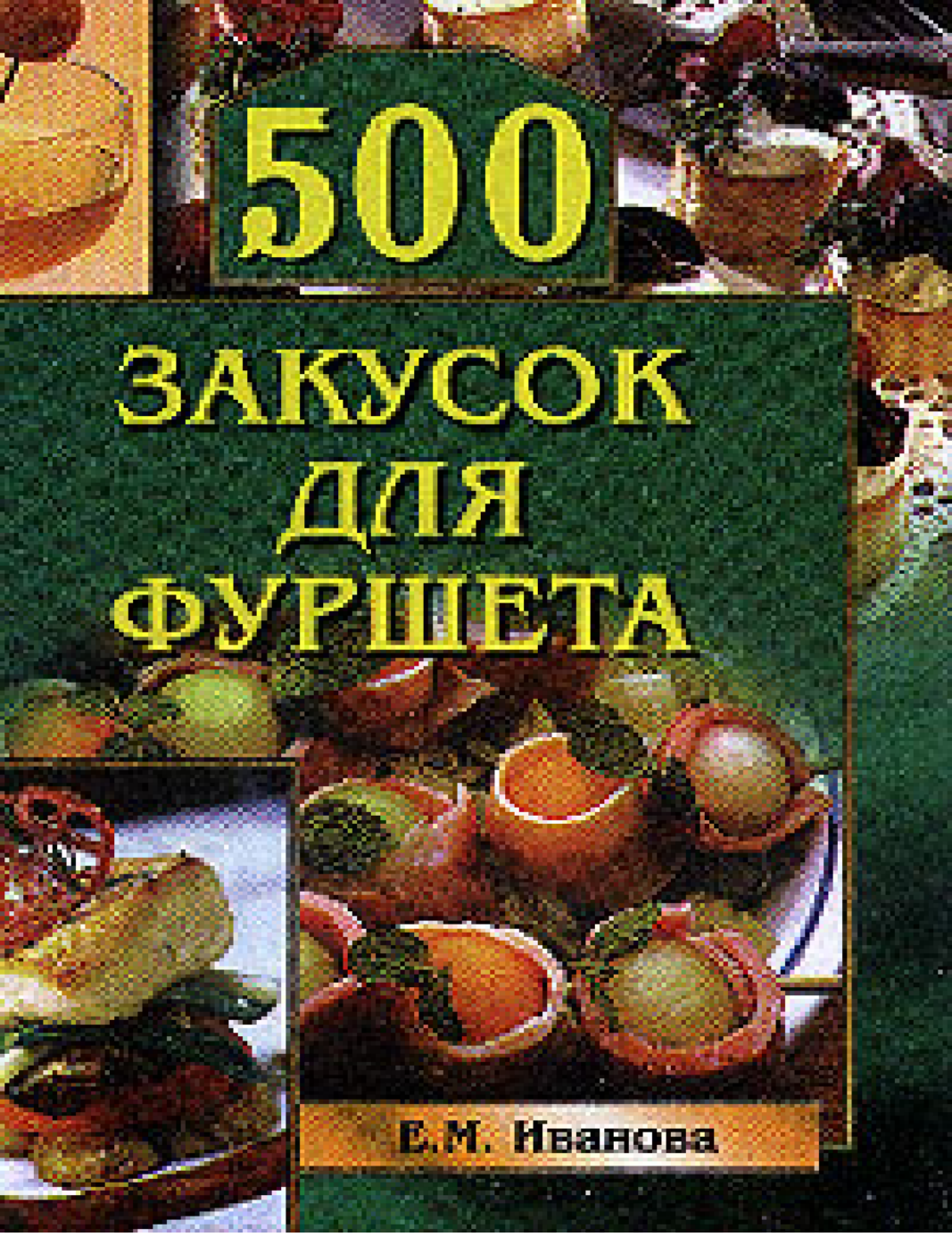
500
ЗАКУСОК
ДЛЯ
ФУРШЕТА
Е.М. Иванова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Основу фуршетного стола составляют разнообразные закуски, как холодные, так и горячие. Часто ошибочно полагают, что фуршетный стол подразумевает лишь холодные закуски - тарталетки, канапе, хлебцы, бутерброды, салаты. Однако на фуршете допустимы и горячие блюда - мясо или рыба, приготовленные особым способом, только их, как правило, не нужно разделывать, поскольку горячие кушанья приготавливаются таким образом, чтобы их было удобно положить в тарелку и съесть стоя.

В данной книге приведены разнообразные рецепты всевозможных блюд для фуршетного стола.

- Елена Михайловна Иванова
  - Введение
    - ■
  - Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца
    - ■
    - ■ Горячие бутерброды
      - ■
    - ■ Холодные бутерброды
      - ■
    - ■ Канапе
      - ■
    - ■ Хрустящий хлеб
      - ■
    - ■ Пицца
      - ■
  - Блюда, жаренные во фритюре
    - ■
  - Холодные закуски
    - ■
  - Салаты
    - ■
    - ■ Фруктовые салаты
      - ■
    - ■ Салаты из овощей, грибов, мяса и рыбы и сыра
      - ■
  - Коктейли для фуршетного стола
    - ■

Елена Михайловна Иванова
500 закусок для фуршета

Введение

В последнее время широко распространены фуршеты – прием гостей, во время которого гости едят и пьют стоя. Фуршетный стол, также называемый открытым, можно устраивать даже в домашних условиях.

Фуршетный стол чаще всего накрывается во время приема большого количества гостей.

Свое название такой вид приема гостей получил от французского выражения «a-la fourchette», что переводится как «на вилку», поскольку основным инструментом во время еды является закусочная вилка.

Рядом с основным столом находится небольшой приставной столик, на котором стопками расположены тарелки, ложки, вилки и ножи. Гости обслуживают себя сами: берут тарелку и один из предметов столового прибора, чаще всего вилку, затем выбирают ту или иную закуску и сразу же отходят, чтобы не мешать другим.

Меню для фуршета включает в себя большой выбор холодных закусок, однако в последнее время все чаще на фуршетах встречаются горячие блюда, которые подают в качестве закусок.

Закуски для фуршета следует подбирать таким образом, чтобы было удобно брать их вилкой.

Мясные и рыбные закуски нарезают маленькими кусочками и выкладывают на большие тарелки.

На фуршетном столе обязательно должны быть канапе, фрукты, различные закуски в корзиночках, пирожки, сладкие или соленые овощи, фаршированные яйца, паштеты в волованах.

Горячие закуски – такие, как люля-кебаб, шашалык, рыба в тесте, – подают в конце вечера. Есть их полагается с помощью деревянных шпажек.

Напитки располагают на отдельном столике. Там же должен находиться в вазе пищевой лед. В конце вечера гостям подают чай и кофе.

Бутерброды, канапе, хрустящий хлеб, пицца

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Они подразделяются на несколько видов: горячие и холодные, соленые и сладкие,

Холодные бутерброды бывают калорийными, закусочными, слоеными, в виде рулетов и тортов, для коктейлей.

Также бутерброды бывают открытыми и закрытыми. Для их приготовления используют различные виды начинок: паштеты, сыры, икру, колбасу, мясные продукты, отварное мясо, овощи и фрукты. В качестве украшения применяют маслины, оливки, зелень, кружочки яиц и овощей.

Канапе – это многослойные горячие бутерброды. При их приготовлении используют шпажки.

Бутерброды употребляют как дополнение к завтраку, а также в качестве закуски перед обедом и ужином.

Подобные блюда не требуют для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка.

Пицца считается подходящим блюдом для праздничного стола. Горячую пиццу подают к столу, нарезав порционными кусками.

Горячие бутерброды

Когда-то бутерброд являлся всего лишь куском хлеба с маслом, но в наши дни разнообразие бутербродов практически неисчерпаемо. Любые продукты можно использовать для приготовления этого простого блюда, которое является верным спутником туристов, студентов, холостяков и лентяев.

Бутерброды можно встретить в меню практически любой трапезы, так как изысканное оформление сразу делает их достойными занять первые места на праздничном столе.

Горячие бутерброды «Зимние»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сардин в масле, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 маринованный сладкий перец, 4 маслины, 1 луковица, 1 ч. Ложка сушеной петрушки, 4 ч. ложки сыра.

Способ приготовления

Куски хлеба смазывают маслом, кладут на них сардины, кольца лука и перца, маслины, сушеную зелень. Поливают каждый бутерброд лимонным соком и посыпают натертым сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд.

Горячие бутерброды «Дальний Восток»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки соленого фарша из любой красной рыбы, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Куски хлеба смазывают маслом, рыбным фаршем, майонезом и украшают кольцами лука. Запекают в течение 30 секунд в микроволновой печи при максимальной мощности. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Горячие бутерброды с сыром и лососем

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 1 банка консервированной лососины,

4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, 1 ч. ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки, 4 маслины.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, выкладывают на него кусочки лосося, кольца лука, поливают лимонным соком и посыпают сыром. Прогревают в микроволновой печи 30 – 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды украшают маслинами и веточками петрушки.

Горячие бутерброды «Вегетарианец»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 помидор, 4 ч. ложки растительного масла, 4 веточки укропа.

Способ приготовления

Хлеб поливают растительным маслом и кладут на него колечки лука, сладкого перца и кружочки помидора. Сбрызгивают бутерброды лимонным соком. Готовят в течение 30 секунд в микроволновой печи при максимальной мощности.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками укропа.

Горячие бутерброды с индейкой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 шницеля из индейки, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ломтика острого сыра, зелень петрушки и базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, солят, перчат и прогревают в микроволновой печи в течение 30 секунд при максимальной мощности. После этого выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба. Помидор нарезают кружочками и кладут на мясо. Сверху кладут ломтики сыра. Посыпают бутерброды мелко нарубленной зеленью петрушки и базилика, прогревают в течение 1 минуты в микроволновой печи при полной мощности.

Горячие бутерброды со свининой

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, базилик, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на две части, перчат, солят и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Затем выкладывают их на смазанные маслом куски хлеба, сверху кладут дольки помидора, кольца лука, ломтики сыра, перчат.

Запекают бутерброды в духовке в течение 40 – 50 секунд при 200 – 250оС.

Перед подачей к столу украшают бутерброды веточками базилика.

Горячие бутерброды по-французски

Ингредиенты

1 французский батон, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 небольших шницеля, 4 ст. ложки сухого белого вина, 2 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 листа мяты, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Шницели разрезают вдоль на две части, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и вином и прогревают в микроволновой печи при полной мощности в течение 30 секунд. Ломтики батона смазывают маслом, выкладывают на них шницели, посыпают натертым сыром и ставят в микроволновую печь на 40 – 50 секунд.

Перед подачей к столу украшают бутерброды листиками мяты.

Горячие бутерброды с морковью

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь отваривают и режут на длинные ломтики, петрушку мелко рубят. Хлеб смазывают маслом, кладут на него морковь, посыпают петрушкой и сыром. Прогревают бутерброды в

микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Горячие бутерброды с яблоками

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ломтика сыра, 1 яблоко, зелень укропа.

Способ приготовления

Яблоко очищают, удаляют сердцевину и режут кружочками. Хлеб смазывают сливочным маслом, сверху кладут кружки яблока и ломтики сыра.

Прогревают в микроволновой печи в течение 40 секунд при максимальной мощности. Готовые бутерброды посыпают зеленью укропа.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки тертой брынзы, 4 ч. ложки сметаны.

Способ приготовления

Кусочки хлеба поливают сметаной и посыпают брынзой. Прогревают бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 40 – 50 секунд.

Горячие бутерброды с помидорами

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 помидор, 4 ч. ложки тертого сыра, зелень.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, сверху кладут ломтики помидора. Посыпают бутерброды натертым сыром и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые бутерброды посыпают зеленью.

Горячие бутерброды с кетчупом

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки острого кетчупа, корица.

Способ приготовления

Хлеб смазывают сливочным маслом. Кетчуп перемешивают с сыром и корицей. Выкладывают смесь на хлеб и запекают в течение 30 – 50 секунд.

Горячие бутерброды «На Рижском взморье»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 50 г шпрот, 4 ч. ложки майонеза, 1 луковица, 1 помидор, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, выкладывают на него шпроты, дольки помидора, кольца лука. Каждый бутерброд смазывают майонезом и прогревают в микроволновой печи в течение 30 секунд при максимальной мощности. Украшают готовые бутерброды измельченной зеленью.

Горячие бутерброды со ставридой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 ломтика ставриды, 1 луковица, 1 яйцо, 4 ч. ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Лук очищают и режут кольцами. Яйцо отваривают вкрутую и мелко нарезают. Хлеб смазывают маслом, сверху кладут по ломтику ставриды, кольца лука. Посыпают бутерброды измельченным яйцом и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 50 секунд.

Горячие бутерброды с оливками

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 4 ч. ложки острого кетчупа, 4 ч. ложки тертого сыра, 8 оливок, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

Способ приготовления

Хлеб смазывают маслом, поливают кетчупом, посыпают натертым сыром и перчат. Запекают в микроволновой печи при

максимальной мощности в течение 30 – 40 секунд.

Готовые бутерброды украшают оливками и веточками петрушки.

Горячие бутерброды по-украински

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика сала с прожилками мяса, 1 луковица, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очищают и режут кольцами. На каждый ломтик хлеба кладут ломтик сала и несколько колечек лука. Посыпают бутерброды красным перцем и прогревают 30 – 40 секунд.

Горячие бутерброды с беконом и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика бекона, 4 ломтика сыра, 4 ч. ложки сливочного масла,

1 ч. ложка горчицы, перец красный молотый.

Способ приготовления

Масло и горчицу намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут ломтики бекона и сыра, перчат. Прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гамбургер

Ингредиенты

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 4 ч. ложки муки, 50 г шампиньонов, 4 ч. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сливочное масло растапливают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Фарш солят, перчат, делят на четыре части и формуют котлеты.

Затем выкладывают их в масло и прогревают в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 2 – 3 минут, переворачивают и прогревают в течение еще 2 минут.

Тесто посыпают мукой и делят на 8 частей. Из каждой части раскатывают небольшую лепешку. Каждую лепешку смазывают

горчицей, кладут на нее котлету, несколько кусочков шампиньонов, мелко нарубленную петрушку, накрывают второй лепешкой.

Запекают гамбургеры в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 3 – 4 минут.

Гамбургер по-европейски

Ингредиенты

400 г говяжьего фарша, 100 г бисквитного теста, 50 г шампиньонов, 4 ст. ложки белого вина, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Лук очищают и мелко режут. Петрушку измельчают. Грибы нарезают ломтиками. Смешивают фарш с луком, грибами и зеленью, солят и перчат, делят на четыре части, формуют котлеты, заливают их вином и

ставят на 1 – 1,5 часа в холодильник. Из теста формуют 8 лепешек. На 4 лепешки кладут котлеты, накрывают оставшимися лепешками и прогревают в течение 2 минут в микроволновой печи при максимальной мощности. Затем гамбургеры переворачивают, посыпают их тертым сыром и готовят еще 2 минуты.

Горячие булочки с пикантной начинкой

Ингредиенты

4 булочки, 4 ч. ложки тертого сыра, 1 красный сладкий перец, 2 ломтика колбасы или ветчины, 4 ч. ложки творога, 4 веточки петрушки, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сладкий перец и колбасу мелко нарезают и перемешивают. Добавляют сыр и творог, перчат и еще раз перемешивают.

Булочки немного надрезают с одного бока и удаляют ножом часть мякиша. Затем наполняют булочки подготовленной смесью и посыпают их измельченной зеленью. Прогревают в микроволновой печи в течение 40 – 50 секунд при максимальной мощности.

Горячие булочки с рыбными консервами

Ингредиенты

4 булочки, 1 банка рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 4 ч. ложки тертого сыра, 4 ч. ложки майонеза, 1 ч. ложка измельченной петрушки.

Способ приготовления

Яйцо отваривают вкрутую и мелко режут. Рыбные консервы разминают вилкой и смешивают с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрезают с одного бока, удаляют ножом часть мякиша и начиняют их подготовленным фаршем. Запекают в микроволновой печи до появления золотистой корочки примерно 30 – 40 секунд.

Холодные бутерброды

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами. Различают открытые и закрытые бутерброды.

Открытые бутерброды представляют собой ломтики пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают продукты. Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом следует готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

Бутерброды с цуккини

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 цуккини, 1 баклажан, 70 г ветчины, 3 яйца, 50 г растительного масла, 50 г майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень базилика.

Способ приготовления

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с майонезом. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, затем майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Поваренок»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г куриного фарша, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и измельчают. Огурец нарезают тонкими ломтиками. Фарш обжаривают в масле, полученную смесь намазывают на хлеб, сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, смазывают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г филе копченой сельди, 1 вареный клубень картофеля, 1 огурец, 2 ст. ложки майонеза, зелень укропа.

Способ приготовления

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем кладут ломтики филе и огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброд с зеленью и яйцами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки зеленого лука.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез. Вареные яйца нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Холодный бутерброд с соленым огурцом

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 соленый огурец, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды «Сумерки»

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 70 г плавленого сыра, 70 г шпротного паштета, 1 помидор, зелень петрушки.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Кусочки сыра тщательно перемешивают с паштетом, полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики помидора и украшают измельченной зеленью.

Бутерброды с капустой

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г краснокочанной капусты, 50 г куриного паштета, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают измельченной зеленью.

Бутерброды с помидором и печенью

Ингредиенты

4 ломтика батона, 100 г говяжьей печени, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор, 50 г майонеза, зелень, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают кружками. На ломтики батона кладут сначала печень, затем кружки помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 редька, 50 г моркови по-корейски, 70 г сыра, 50 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают с

морковью по-корейски и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики батона выкладывают массу из моркови и редьки, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с брынзой и лимонным соком

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г брынзы, 1 ст. ложка лимонного сока, 5 ст. ложек растительного масла, 1 баклажан, зелень, соль.

Способ приготовления

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с кусочками баклажана, рубленой зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Утренние»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 огурец, 1 луковица, 1 красный сладкий маринованный перец, 50 г сыра твердых сортов, 30 г растительного масла, 30 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. На ломтики батона намазывают полученную массу.

Готовые бутерброды посыпают тертым сыром и охлаждают.

Бутерброды с творогом и яйцом

Ингредиенты

4 ломтика батона, 70 г творога, 1 вареный клубень картофеля, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики батона и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

4 ломтика батона, 1 луковица, 1 яблоко, 2 яйца, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень, соль.

Способ приготовления Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и измельчают, смешивают с яблоком и луком, солят, намазывают полученную массу на ломтики батона, поливают лимонным соком и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с чесноком и паприкой

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 1 долька чеснока, 50 г очищенных грецких орехов, 1 острая паприка, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами и чесноком, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с телятиной и горчицей

Ингредиенты

4 ломтика батона, 70 г телятины, 50 г мясного желе, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, 1 ч. ложка столовой горчицы, зелень.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. На ломтики батона намазывают майонез, сверху кладут ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды с сыром и чесноком

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 3 дольки чеснока, 150 г сметаны или майонеза.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают, разминают вилкой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с яйцами и кусочками сыра, тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20 минут в холодильник. Охлажденную массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г сыра, 1 зеленое яблоко, 20 г изюма, 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с цветной капустой и сыром

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 100 г цветной капусты, 70 г сыра, 1 ст. ложка томатного сока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту очищают, моют разделяют на соцветия, измельчают, солят и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды сладкие

Ингредиенты

4 ломтика французского батона, 100 г клубники, 30 г творога, 50 г взбитых сливок, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху наносят взбитые сливки и посыпают измельченными орехами.

Бутерброды с сосисками и яйцом

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 яйцо, 2 сосиски, 1 огурец, 50 г майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко измельчают, огурец и сосиски нарезают маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с белой фасолью

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г белой фасоли, 70 г плавленого сыра, 2 крабовые палочки, 20 г шпика, 1 луковица, 50 г майонеза.

Способ приготовления

Заранее замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 4 ст. ложки маринованных грибов, 3 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, зеленый лук, зелень петрушки, 1 ч. ложка горчицы, соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают и смазывают одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба. Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с копченой ветчиной и сыром

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 2 ломтика копченой ветчины, 40 г сливочного масла, 50 г сыра, 2 красных сладких перца, 2 дольки чеснока, 2 веточки петрушки.

Способ приготовления

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок пропускают через чеснокодавилку и растирают с 20 г масла. Ломтики хлеба обжаривают в оставшемся масле с одной стороны до образования хрустящей корочки.

На поджаренную сторону намазывают плавленый сыр и чесночное масло, сверху кладут колечко перца и накрывают ломтиком ветчины.

Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Кряква»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного хлеба, 100 г мяса дичи, 50 г трюфелей, 50 г консервированных белых грибов, 50 г ветчины, 50 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Трюфели отваривают и охлаждают. Мясо обжаривают в масле, затем мелко нарезают вместе с трюфелями, белыми грибами и ветчиной. Заправляют майонезом и выкладывают на хлеб.

Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды летние

Ингредиенты

3 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 огурец, 1 ст. ложка тертого на мелкой терке сыра, 1 ч. ложка майонеза, зелень.

Способ приготовления

Огурец моют, очищают, нарезают дольками. На ломтики хлеба намазывают размягченное сливочное масло, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют несколько капель майонеза и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 2 кружка вареной колбасы, 1 огурец, 2 дольки чеснока, 50 г сливочного масла, 20 г сыра твердых сортов.

Способ приготовления

Чеснок и сыр натирают на мелкой терке и растирают с 25 г сливочного масла. Огурец нарезают кружочками. На ломтики хлеба намазывают чесночно-сырное масло, сверху кладут кружочки огурца. Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды «Домино»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 дольки чеснока, зелень укропа.

Способ приготовления

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр.

С помощью ножа или шпажки наносят рисунок, как на домино.

Бутерброды «Лесная сказка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат до полного испарения жидкости. Лук нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, смешивают с грибами, добавляют лимонный сок.

Полученную массу выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Завтрак холостяка»

Ингредиенты

3 ломтика хлеба, 2 яйца, 2 сосиски, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка майонеза, зелень.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в любом растительном масле без запаха, яйца отваривают, очищают и мелко рубят.

Сосиски нарезают мелкими кусочками. На хлеб намазывают сливочное масло, сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Гуси-лебеди»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 200 г куриного филе, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сливок, 10 г каперсов, перец, зелень.

Способ приготовления

Отварное филе пропускают через мясорубку 2 – 3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украшают каперсами и зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 ст. ложка черносмородинового варенья,

2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в растительном масле. Сливочное масло намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

Бутерброды «Яблочная осень»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 70 г сливочного масла, 1 яблоко, 1 вареная свекла, зелень.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают на терке, смешивают с маслом и яблоком.

Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Эйнштейн»

Ингредиенты

7 ломтиков батона, 50 г сливочного масла, 150 г говяжьих мозгов, 50 г сливок, 10 г каперсов.

Способ приготовления

В миксере готовят пюре из говяжьих мозгов, сваренных в подсоленной и подкисленной воде. Смешивают его с маслом и сливками и еще раз взбивают. Намазывают приготовленное пюре на ломтики батона и украшают каперсами.

Канапе

Канапе являются очень маленькими закусочными бутербродами, имеющими вид пирожных. Своим появлением на свет они обязаны французам, которые при изготовлении бутербродов больше внимания уделяют эстетике.

Это блюдо незаменимо на фуршетах и светских раутах, да и для домашней вечеринки с танцами нельзя придумать лучших закусок, чем разнообразные канапе.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков.

Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или в духовке. Затем по приведенным в этой книге рецептам готовят начинку – получается канапе.

Канапе «Малютка»

Ингредиенты

2 ломтика белого хлеба, 2 зеленые маслины, 100 г бекона, 1 яблоко, 2 листа зеленого салата.

Способ приготовления

Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким кусочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе шпажками в середине, а самой последней насаживают маслину.

Канапе «Южное»

Ингредиенты

1 апельсин, 1 банан, 1 киви, 1 груша, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают тонкими ломтиками одинаковой формы и осторожно накалывают на шпажки. Готовые канапе посыпают сахарной пудрой.

Канапе «Изумление»

Ингредиенты

100 г тонко нарезанного бекона, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 вареный клубень картофеля средних размеров, 1 луковица, 100 г свежего огурца, зелень.

Способ приготовления

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешивают с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив шпажками. Запекают в духовке в течение 5 минут. Канапе украшают зеленью.

Канапе «Восторг»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ломтика бекона, 30 г красной икры, зелень петрушки, 2 ч. ложки майонеза.

Способ приготовления

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На шпажки сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

Канапе «Весенняя радость»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 1 огурец, 100 г редиса, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На шпажки накалывают кружочки огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив.

Канапе с устрицами

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 устрицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г куриной печени, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито.

Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее шпажкой. Канапе украшают зеленью.

Канапе «Ягодка»

Ингредиенты

50 г клубники, 20 г сливок, 20 г тертого шоколада, 50 г банана.

Способ приготовления

Клубнику и банан нарезают кольцами толщиной 1 см. На шпажки поочередно нанизывают кусочки банана, клубники, чередуя их со взбитыми сливками. Готовые канапе посыпают шоколадом.

Канапе «Восточное»

Ингредиенты

3 виноградных листа, 1 ст. ложка консервированной фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки майонеза, 100 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки отварного риса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на 1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канапе на 5 – 10 минут ставят в духовку.

Канапе «Рубин»

Ингредиенты

2 ломтика хлеба, 10 вишен, 100 г копченой колбасы, 3 мелких помидора, 1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления Колбасу нарезают маленькими кружками, хлеб обжаривают в масле до светло-коричневого цвета.

Из долек помидора и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра, как и кружки колбасы.

Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают канапе шпажками, украшают вишенками.

Канапе «Винни-Пух»

Ингредиенты

50 г яблочной пастилы, 100 г мармелада, 100 г банана, 100 г шоколадных конфет с темной начинкой, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Пастилу, мармелад, банан нарезают кружочками. Конфеты делят на 3 части. Делают из ингредиентов канапе, проткнув их шпажкой, украшают кокосовой стружкой.

Канапе «Соната»

Ингредиенты

3 ломтика хлеба, 2 сосиски, 100 г бекона, 30 г копченого сала, 3 листа салата, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Сосиски, хлеб, бекон, сало и листья салата нарезают одинаковыми кусочками, делают канапе, проткнув ингредиенты шпажками. Готовые канапе по кругу укладывают на тарелку и поливают кетчупом.

Канапе с беконом

Ингредиенты

2 ломтика ржаного хлеба, 100 г бекона, 1 ст. ложка майонеза, 1 помидор, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Бекон, хлеб и помидор нарезают одинаковыми кусочками. Складывают их в произвольном порядке, переслаивая майонезом, протыкают шпажкой.

Готовые канапе украшают зеленью.

Канапе «Шашлычок»

Ингредиенты

100 г свиного мяса, 2 мелкие луковицы, 50 г шампиньонов, 2 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки сливочного маргарина, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками, солят, перчат. Лук нарезают кольцами, шампиньоны – ломтиками, поджаривают на маргарине вместе с мясом. Делают из ингредиентов канапе, поливают их кетчупом и украшают зеленью.

Канапе «Удивление»

Ингредиенты

50 г крабовых палочек, 20 г печеночного паштета, 2 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают измельченной зеленью и добавляют кукурузу. Аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазывают яйцом и запекают в духовке в течение 2 – 3 минут.

Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе «Фантазия»

Ингредиенты

50 г винограда, 1 яблоко, 5 абрикосов, 50 г взбитых сливок, 10 г тертых орехов.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, нарезают маленькими кусочками. Абрикосы делят на две половинки, удаляют косточки. Из винограда также удаляют косточки.

Из подготовленных фруктов и ягод делают канапе, проткнув их шпажками. Блюдо украшают взбитыми сливками и орехами.

Канапе «Утро»

Ингредиенты

2 ломтика копченого свиного окорока, 1 ст. ложка майонеза, 1 долька чеснока, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень по вкусу.

Способ приготовления Помидор и яйцо измельчают, смешивают с майонезом и мелко нарезанным чесноком,

добавляют измельченную зелень. На ломтики копченого окорока столовой ложкой выкладывают подготовленную массу, скатывают рулетики и закрепляют их шпажками. Канапе подогревают в духовке, к столу подают горячими.

Канапе «Верона»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 20 г каперсов, 100 г майонеза, 4 зеленые маслины.

Способ приготовления

Перемешивают нарубленные каперсы и анчоусы. Полученную смесь кладут на середину смазанных маслом ломтиков хлеба. Украшают майонезом. Поверх готового канапе кладут половинку зеленой маслины.

Канапе «Карнавал»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 60 г сливочного масла, 3 красных болгарских перца, 50 г анчоусов, 50 г майонеза, 30 г каперсов, 10 г маслин, зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы наносят слой масла. Перец запекают в духовке, очищают и мелко нарезают. Перемешивают нарубленные анчоусы, перец и каперсы, добавляют майонез и снова перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб. На середину кладут 1/2 маслины, а вокруг нее делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канапе «Праздник»

Ингредиенты

18 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 100 г майонеза, 5 оливок, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г пикулей, соль, перец.

Способ приготовления

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули, половину анчоусов, протертых сквозь сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную

смесь намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтики

ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канапе закрепляют шпажками.

Канапе «Завтрак туриста»

Ингредиенты

50 г подушечек готового завтрака, 50 г изюма, 1 апельсин, 1 киви, 3 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

На шпажки накалывают подушечки, изюм, половинки долек апельсина и киви. Украшают канапе кокосовой стружкой.

Канапе «К завтраку»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 20 г соуса из анчоусов, 50 г анчоусов, 20 г каперсов, 1 яйцо, зелень петрушки.

*Способ приготовления Н*а ломтики хлеба круглой формы намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов. Сверху кладут филе анчоусов, свернутое колечком, вложив в его середину каперс. Вокруг филе делают ободок из вареного желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Рачки»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 100 г майонеза, 10 раков, зелень укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Раков отваривают в подсоленной воде, охлаждают. Шейки и клешни очищают, мелко нарезают, смешивают с майонезом, солят, перчат, кладут на подготовленные ломтики хлеба и украшают зеленью укропа.

Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Прибой»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 150 г мяса омара, 50 г каперсов, 50 г желе,

100 г майонеза, 50 г соленых огурцов, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо омара мелко нарезают, смешивают с нарубленными каперсами и майонезом. Хорошо все перемешивают.

Нарезанный кружками хлеб обжаривают в масле и кладут на него горкой полученную смесь. По краям делают ободок из измельченных соленых огурцов и петрушки, слегка поливают желе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Лисичкин завтрак»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г говяжьего языка, 50 г мяса цыпленка, 50 г желе.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, растертое с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарезанного вареного языка, а посередине выкладывают мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка политое желе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Хитин»

Ингредиенты

10 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 150 г омара, 2 сваренных вкрутую яйца, 5 зеленых маслин, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Способ приготовления

Омара отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, вынимают и нарезают мякоть ломтиками. На каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, кладут по ломтику омара. По краям украшают протертыми через сито желтками, а сверху – половинкой маслины. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Зимнее солнце»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 100 г анчоусов, 30 г каперсов, 7 маслин, 1 яйцо.

Способ приготовления

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси из анчоусов с каперсами, хорошо разравнивают.

На середину каждого канапе кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канапе «Прилив»

Ингредиенты

5 ломтиков пшеничного хлеба без корочки, 80 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 кусочков очищенных и мелко нарезанных анчоусов, 2 столовые ложки майонеза, 3 оливки.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко нарезают, смешивают их с анчоусами, майонезом, маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают дольками оливок, протыкают шпажками.

Канапе «Морские»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 150 г соленой семги, 100 г соленых огурцов.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками, огурцы – мелкими кубиками. Хлеб подсушивают в тостере, намазывают на него масло, сверху кладут тонкие ломтики семги, по краям украшают кубиками соленых огурцов. Канапе протыкают шпажками.

Канапе «Адмиральские»

Ингредиенты

10 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 10 раков, 10 зеленых маслин, 50 г соуса из анчоусов.

Способ приготовления

Намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов, на круглые кусочки хлеба, подрумяненные в духовке на решетке. Шейки сваренных раков очищают и разрезают в длину пополам. Кладут эти половинки на гренки так, чтобы получилась буква Х. Украшают канапе маслинами, протыкают шпажками.

Канапе «Царская трапеза»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 150 г зернистой икры, 40 г лимона, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зернистую икру. Очищают лимон от кожуры, нарезают ломтиками и украшают ими канапе.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Мадрид»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 10 раков, 30 г грибов, 100 г майонеза, 20 г филе анчоусов, 10 г каперсов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в растительном масле хлеб.

Готовую смесь горкой кладут на ломтики хлеба. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперс. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Париж»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 20 устриц, 40 г ракового сока, 150 мл белого вина.

Способ приготовления

Масло намазывают на круглые ломтики хлеба, подрумяненные в духовке на решетке, украшают их по краю маслом, смешанным с раковым соком.

В середину кладут тушенные в белом вине устрицы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «На скорую руку»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 60 г пасты из анчоусов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба произвольной формы обжаривают в растительном масле, намазывают на них пасту из анчоусов, растертую со сливочным маслом. Украшают зеленью петрушки. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Чудо»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 100 г кетовой икры, 20 г каперсов.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба произвольной формы намазывают масло, сверху кладут кетовую икру. Украшают кусочками каперсов. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Роскошные»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г майонеза, 250 г креветок, 20 г каперсов, зелень петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают смесь и кладут сверху по 3 каперса.

По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Изысканные»

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г сельди, 10 г молок сельди, 3 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

На ломтики ржаного хлеба намазывают масло, укладывают на них кусочки молок и

тонкие ломтики сельди. Украшают мелко нарезанным зеленым луком и рублеными яичными желтками. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Зайка»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 50 г творожно-морковной смеси, 4 – 8 маринованных слив или виноградин.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, затем выкладывают толстым слоем творожно-морковную смесь. Смесь не разравнивают, а оставляют в виде горки. Украшают канапе сливами или виноградинами и протыкают шпажками.

Канапе «Царь горы»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 25 – 40 г сливочного масла, 80 – 100 г зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут горкой мелко нарезанный салат, украшают нарезанным кружками яйцом. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Ретро»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 небольшой свежий или соленый огурец, по 6 ломтиков колбасы и ветчины, 6 килек пряного посола.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут ломтики огурца и на них – по ломтику колбасы, ветчины и по вычищенной кильке.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Июльские»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 40 г закуски из хрена, 2 небольших помидора, укроп.

Способ приготовления

На ломтики хлеба наносят слой закуски из хрена, кладут по кружку помидора, украшают измельченной зеленью укропа. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Желе»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 2 ст. ложки майонеза, 100 г желе от мясного заливного, 70 г овощного салата, 1 помидор, 4 редиса, 1 вареная морковь.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез и кладут на него овощной салат. Нарезают ломтиками помидор, редис и морковь. Украшают канапе желе, ломтиками помидора, редиса и вареной моркови. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Новинка»

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 20 мл лимонного сока, 100 г корня сельдерея, 20 орехов, 1 яблоко, 2 ст. ложки майонеза или сметаны.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с толчеными орехами, майонезом или сметаной. Салат раскладывают на ломтики хлеба, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами.

Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Богатырь»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 20 г натертого на мелкой терке хрена, 20 г сметаны, 8 штук редиса, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис. Украшают канапе

измельченной зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канапе «Луковое счастье»

Ингредиенты

15 ломтиков хлеба, 250 г паштета из зеленого лука, 50 г консервированного огурца.

Способ приготовления

На ломтики хлеба выдавливают из кондитерского рожка паштет из лука, украшают кружками огурца, протыкают шпажками.

Канапе «Пикантные»

Ингредиенты

6 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка томатного пюре, 1 ч. ложка тертого на мелкой терке хрена, 1 ч. ложка горчицы, 1/2 ч. ложки сахара, 100 г твердого сыра, зелень укропа или петрушки, 1 помидор, 4 редиса, перец.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатным пюре, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем.

Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба. Укладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе измельченной зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе «Веер»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 4 листа салата-латука, 30 г майонеза, 50 г сыра, 1 помидор.

Способ приготовления

На ломтики хлеба кладут по листику салата-латука, майонез, ломтик сыра и дольку помидора. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Сюрприз»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 100 г домашнего сыра, 1 ст. ложка молока, 6 спелых слив, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Смешивают пропущенный через мясорубку домашний сыр (80 г) с солью, перцем и молоком, выкладывают смесь на ломтики хлеба. Вынимают из слив косточки, заполняют их кусочками оставшегося нарезанного сыра. Кладут сливы на канапе, протыкают их шпажками.

Канапе «Австралия»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 40 г твердого или плавленого сыра, листья салата, 1 огурец.

Способ приготовления

Намазывают на ломтики хлеба масло и покрывают их зеленым салатом так, чтобы он немного свешивался через край. Неочищенный огурец нарезают кружками. На салат укладывают нарезанный ломтиками сыр, а сверху – кружок огурца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Олива»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 оливки, майонез.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, затем майонез. Яйцо нарезают кружками и кладут на середину каждого канапе по кружку яйца и по кусочку плавленого сыра. Готовые канапе украшают оливками и протыкают шпажками.

Канапе «Одуванчик»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного или ржаного хлеба, 40 г сливочного масла, 40 г сыра, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сметаны.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сыра.

Томатную пасту смешивают со сметаной и украшают этой смесью канапе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Веселые ребята»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 70 г тертого на мелкой терке сыра, толченые орехи, сырые или консервированные фрукты (яблоки, груши, персики, айва и т. п.).

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, посыпают смесью тертого сыра с толчеными орехами, сверху укладывают по 2 фруктовые дольки. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Гостеприимство»

Ингредиенты

8 ломтиков пшеничного хлеба, 40 г сливочного или сырного масла, 100 г сыра, маринованный виноград или сливы.

Способ приготовления

На нарезанные в виде треугольников ломтики пшеничного хлеба намазывают сливочное или сырное масло. Сыр нарезают такими же треугольными ломтиками, как и хлеб.

На каждое канапе кладут ломтик сыра, рядом выкладывают виноград или половинку сливы. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Цветник»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г розового сырного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор или 1 болгарский перец, соль.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой сырного масла. Нарезают яйцо кружками, помидор или перец – продолговатыми ломтиками. На слой сырного масла выкладывают кружочки яйца, затем ломтики помидора или перца. Солят, протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Мексика»

Ингредиенты

4 ломтика пшеничного хлеба, 20 г сливочного масла, 80 г сыра, 1 редька, 2 ст. ложки сметаны, 1 помидор, 1 болгарский перец.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной.

Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Морячка»

Ингредиенты

7 ломтиков хлеба, 80 г сливочного масла, 120 г консервированных сардин, 10 г каперсов, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке на решетке ломтики хлеба продолговатой формы намазывают масло. Очищают сардины; если они крупные, разрезают их пополам в длину и кладут на гренки.

С одной стороны украшают протертым через сито яичным желтком, а с другой – белком, тоже протертым через сито. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. В середину кладут каперс. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Грибник»

Ингредиенты

4 ломтика хлеба, 1 сваренное вкрутую яйцо, 20 г майонеза, 100 г отварных грибов, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яйцо и грибы мелко нарезают, смешивают с майонезом. Выкладывают смесь на ломтики хлеба. Украшают канапе измельченной зеленью петрушки и протыкают их шпажками.

Канапе «Рыбные»

Ингредиенты

6 ломтиков ржаного или пшеничного хлеба, 40 г килечного или селедочного масла, 1 помидор, 1 сваренное вкрутую яйцо, 40 г соленой кильки или сельди, зелень укропа, зеленый лук.

Способ приготовления

Яйцо нарезают дольками, помидор – кружками, сельдь или кильку – ломтиками, укроп и зеленый лук измельчают.

На ломтики ржаного или пшеничного хлеба намазывают килечное или селедочное масло, укладывают по кружку помидора и по дольке яйца. Сверху выкладывают кусочек кильки или ломтик сельди, украшают укропом и зеленым луком. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Овощные»

Ингредиенты

6 ломтиков хлеба, 150 г салата из овощей, 70 г майонеза, 1 вареная свекла, 6 штук редиса, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 маслин, зелень петрушки.

Способ приготовления Яйца и редис нарезают кружками. Свеклу нарезают ломтиками и вырезают из них кружки формочкой. На ломтики хлеба выкладывают горкой салат из овощей, кладут канапе на тарелку и поливают майонезом. Вокруг кладут кружочки яиц, редиса, вареной свеклы и веточки петрушки. Сверху каждое канапе украшают маслиной и протыкают шпажками.

Канапе с копченой рыбой

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 4 ломтика филе копченой рыбы, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Кусочки хлеба смазывают маслом. На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают канапе оставшимися кусочками хлеба и накалывают на шпажки.

Кладут на несколько минут в разогретую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают канапе зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 вареных яйца, 100 г шпрот, 50 г майонеза, 2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 помидор, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, которым затем смазывают каждый кусочек хлеба. 4 ломтика хлеба посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки.

Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с сардинами

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г консервированных сардин, 1 вареное яйцо, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и веточки укропа и петрушки.

Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Хрустящий хлеб

Прекрасным дополнением к салатам и закускам, а также пикантным самостоятельным изделием может стать хрустящий хлеб с различными добавками (чесноком, специями, яйцом и др.).

Хрустящий хлеб «Маркиза»

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают сливочное масло. Яйца взбивают с солью и обмакивают в эту смесь кусочки хлеба. Затем кладут в предварительно прогретую посуду и готовят в микроволновой печи в течение 2 минут. Переворачивают кусочки и прогревают еще 2 минуты.

Перед подачей к столу посыпают хрустящий хлеб мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Хрустящий хлеб с корицей

Ингредиенты

8 тонких кусочков белого хлеба, 4 ст. ложки красного вина, 2 ч. ложки сахарной пудры, белок 1 яйца, 4 ч. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки корицы, зелень.

Способ приготовления

Сахарную пудру смешивают с корицей и красным вином. Белок взбивают в крутую пену.

Каждый кусочек хлеба смазывают маслом, обмакивают в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитый белок. Запекают хлеб в течение 2 минут при максимальной мощности, затем переворачивают и прогревают еще 2 минуты. Перед подачей украшают веточкой зелени.

Хрустящий хлеб с чесноком

Ингредиенты

4 ломтика ржаного хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, яйцо смешивают с молоком. Ломтики хлеба смазывают чесноком, сверху намазывают масло и обмакивают в яично-молочную смесь. Кладут подготовленные куски хлеба в прогретую емкость и запекают при максимальной мощности 2 минуты, затем переворачивают и запекают еще 2 минуты.

Сладкий или соленый хрустящий хлеб

Ингредиенты

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 4 ч. ложки сливочного масла, сахар или соль.

Способ приготовления Яйца взбивают в миксере и доливают молоко. В зависимости от того, каким будет хлеб – соленым или сладким, добавляют в смесь соль или сахар, обмакивают в нее куски хлеба и прогревают в смазанной маслом емкости в микроволновой печи при максимальной мощности 1,5 минуты. Затем переворачивают кусочки хлеба и прогревают еще 1,5 минуты.

Пицца

Пицца – одно из самых распространенных блюд. Считается, что пицца – чисто итальянское изобретение. Однако еще в древности викинги употребляли в пищу печеные лепешки с мясом и овощами, а греки добавляли к ним маслины. Вместе с тем современный вид пицца получила именно в Италии, в Неаполе. Местными поварами был создан специальный кодекс, в котором был описан рецепт приготовления настоящей неаполитанской пиццы.

Пицца считается подходящим блюдом для фуршетного стола. Она появилась на территории нашей страны сравнительно недавно и сразу же завоевала особую популярность. В состав пиццы входят разнообразные продукты: сосиски, колбаса, грибы, мясо, овощи и фрукты.

К столу данное блюдо подают, нарезав порционными кусками.

Пицца «Аппетитная»

Ингредиенты

1/2 стакана муки, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 помидора, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки тертого сыра, 10 шпрот.

Способ приготовления

Мелко нарезают лук и в течение 2 минут жарят его на сливочном масле до размягчения. Отдельно нагревают (1 – 2 минуты) нарезанные помидоры и дают им отстояться.

Дрожжи распускают в теплом молоке и смешивают с мукой и сливочным маслом. Замешивают некрутое тесто и раскатывают его в виде небольшого пласта.

Выкладывают тесто в форму и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 – 6 минут. Затем выкладывают на готовое тесто размягченный лук, помидоры, посыпают сыром, сверху кладут шпроты. Ставят пиццу в микроволновую печь и при максимальной мощности прогревают 2,5 – 3,5 минуты до появления румяной корочки.

Пицца с творогом и грибами

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 ч. ложки дрожжей, 1,5 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки мягкого творога, 8 – 10 помидоров, 5 шампиньонов, 3 ст. ложки мелко нарезанного сыра острого сорта, 4 ст. ложки тертого мягкого сыра, тимьян, базилик, душица, соль, перец.

Способ приготовления

Дрожжи разводят в теплой воде, муку просеивают в миску. Замешивают опару и оставляют на 15 – 20 минут. Добавляют растительное масло, стакан теплой воды, желтки, творог, немного соли, перца, замешивают тесто и оставляют его на 30 минут в теплом месте.

Подготавливают помидоры: обдают их кипятком и снимают кожицу. Половину из них нарезают кубиками, а оставшуюся часть помидоров, острый сыр и шампиньоны – ломтиками. Зелень рубят. Тесто делят на 4 части, раскатывают каждую в пласт, кладут в формы и оставляют на 10 минут для расстойки. Затем выкладывают на тесто помидоры и грибы, посыпают зеленью и тертым сыром, сверху выкладывают слой нарезанного ломтиками острого сыра. Сбрызгивают растительным маслом.

Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 4 минут.

Пицца «Осенняя»

Ингредиенты

21/2 стакана муки, 1 стакан воды, 11/2 ч. ложки дрожжей, 10 маленьких помидоров, 1 ломтик мягкого сыра, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 веточка базилика, соль, перец.

Способ приготовления

Дрожжи распускают в стакане воды и дают постоять 10 минут. Насыпают в миску с мукой щепотку соли, добавляют дрожжевую кашицу и замешивают тесто. Оставляют его на 20 минут. Затем нарезают ломтиками вымытые помидоры и сыр.

Чеснок измельчают и смешивают с томатной пастой и растительным маслом, немного солят и перчат. Раскатывают из теста 4 лепешки. Перекладывают каждую на застеленную бумагой форму, сделав маленький бортик. Намазывают лепешки смесью из томатной пасты, растительного масла, чеснока, перца и соли. Поверх кладут помидоры и сыр.

Выпекают в микроволновой печи при полной мощности в течение 5 минут. Украшают готовую пиццу листочками базилика и нарезают порционными кусками.

Пицца с оливками

Ингредиенты

2 стакана муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан теплой воды, 11/2 ч. ложки дрожжей, 3 шампиньона, 1 ломтик мягкого сыра, 6 – 8 черных и зеленых оливок без косточек, 1 ломтик копченого окорока, 1 стакан протертых помидоров, 1 ч. ложка сахара, душица, соль, перец.

Способ приготовления

В теплой воде с сахаром растворяют дрожжи, добавляют муку, 2 ст. ложки растительного масла, щепотку соли и замешивают тесто. Оставляют его на 60 минут, накрыв салфеткой. Тем временем готовят начинку. Нарезают сыр, копченый окорок и вымытые грибы.

Тесто делят на 4 части, раскатывают из них лепешки и кладут в формы, смазав лепешки протертыми помидорами, раскладывают сверху начинку и оливки, посыпают перцем и душицей. Сбрызгивают оставшимся растительным маслом и выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 10 минут.

Пицца «Ароматная»

Ингредиенты

11/2 стакана муки, 11/2 ч. ложки дрожжей, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, щепотка сахара, 3 ст. ложки сыра острого сорта, 2 шампиньона, 1 сладкий красный перец, 1 стакан мелко нарезанных помидоров, 1 ломтик копченой колбасы, 1 ст. ложка тертого сыра, зелень, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сахара, растительного масла, теплой воды и соли замешивают тесто. Накрывают салфеткой и ставят в теплое место для расстойки. Помидоры и перец моют и нарезают кубиками, шампиньоны, колбасу и острый сыр – ломтиками. Зелень рубят. Кладут раскатанный пласт теста в форму и раскладывают на нем начинку: сыр, грибы, помидоры, перец, копченую колбасу.

Посыпают сверху тертым сыром и зеленью. Оставляют на 10 минут. Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Пицца «Южная»

Ингредиенты

2 1/2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 ч. ложка дрожжей, 2 ст. ложки растительного масла, 2 сладких перца, 5 помидоров, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 долька чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Муку просеивают в миску, распускают дрожжи в теплой воде и замешивают тесто, добавив соль и растительное масло. Накрывают его салфеткой и оставляют на 20 минут.

Готовят начинку. Нарезают помытый и освобожденный от семян перец кольцами, помидоры – кружочками. Зелень и чеснок мелко рубят.

Тесто раскатывают в пласт, перекладывают в смазанную растительным маслом форму. Сверху на тесто выкладывают кусочки перца, помидоров, чеснок, солят, посыпают тертым сыром и запекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Готовую пиццу украшают зеленью.

Пицца «Итальянская»

Ингредиенты

2 1/2 стакана муки, 1 стакан теплой воды, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка дрожжей, 200 г колбасы, 1 ломтик шпика, 4 средних помидора, 2 луковицы, 4 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки, розмарина, базилика и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Тесто готовят, как в предыдущем рецепте. Затем раскатывают его в пласт и ставят на 1 минуту в микроволновую печь для подсушки. Тем временем помидоры нарезают ломтиками, колбасу и шпик – кубиками, лук – кольцами. Пиццу вынимают из печи, смазывают майонезом, раскладывают сверху начинку.

Посыпают сыром и выпекают в микроволновой печи в течение 7 минут. Готовую пиццу посыпают мелко нарезанной зеленью.

Пицца с маринованными грибами

Ингредиенты

2 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка дрожжей, 11/2 стакана воды, 2 ст. ложки майонеза, 3 сосиски, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 сладких перца,

4 помидора, 2 ст. ложки тертого сыра, 5 маринованных грибов, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Тесто замешивают так, как это описано в рецепте пиццы «Южная». Раскатывают лепешки, выкладывают их в формы и ставят в микроволновую печь. Затем вынимают и смазывают лепешки майонезом. Кладут на тесто начинку из сладкого перца, нарезанного кольцами, ломтиков помидоров, маринованных грибов, зеленого горошка и сосисок, нарезанных кубиками. Посыпают перцем и сыром. Выпекают при средней мощности 4 минуты.

Пицца «Миланская»

Ингредиенты

21/2 стакана муки, 11/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 2 помидора, 1 луковица, 6 ст. ложек нарезанного кубиками мягкого сыра, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Муку просеивают в миску, добавляют сметану, масло и замешивают некрутое тесто. Делят его на 4 части и каждую раскатывают в пласт. Перекладывают лепешки в формы, смазанные маслом. Взбивают желток и смазывают им поверхность теста. Сверху выкладывают нарезанные ломтиками помидоры, кольца лука, кубики сыра, перчат, солят, посыпают рубленой зеленью. Выпекают в микроволновой печи при средней мощности в течение 5 минут.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты

21/2 стакана муки, 1 ч. ложка дрожжей, 1 стакан теплой воды, 1 ст. ложка растительного масла, 4 маринованных или соленых гриба, 1 банка печени трески, 1 яйцо, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки тертого сыра острого сорта, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Тесто замешивают так, как это описано в рецепте пиццы «Южная», накрывают салфеткой и дают постоять 15 минут. В это время готовят начинку. Яйцо отваривают вкрутую и рубят, грибы режут соломкой, добавляют печень трески. Смазывают лепешки

майонезом и томатной пастой, сверху выкладывают начинку и посыпают сыром.

Ставят пиццу в микроволновую печь на 5 минут при средней мощности. Готовую пиццу украшают майонезом и мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

Блюда, жаренные во фритюре

Для фуршетного стола вполне подойдут блюда, приготовленные во фритюре, то есть в большом количестве кипящего масла. При таком способе жаренья продукт полностью погружен в жир, нагретый до 180° С. Горячий жир, обволакивая продукт, создает хорошие условия теплопередачи и обеспечивает равномерное образование румяной хрустящей корочки на всей поверхности изделия. Таким образом в продуктах сохраняется сок, не разрушаются витамины и полезные вещества.

Для жаренья изделий во фритюре используются различные сочетания жиров (животных и растительных), а также масел.

Изделия, приготовленные во фритюре, имеют ровную, хорошо обжаренную поверхность и красивый золотистый цвет. Поэтому в ресторанах чаще всего используют именно этот способ жарки. Да и домашним хозяйкам стоит взять его на вооружение, потому что важно не только вкусно приготовить блюдо, но и то, как оно выглядит.

Несмотря на то что слово «фритюр» имеет французское происхождение, в Китае с незапамятных времен применяют такой способ приготовления пищи. Блюда, приготовленные во фритюре, давно уже числятся и в русской кухне. Например, знаменитая кулинарная книга Елены Молоховец, написанная в конце XIX века, содержит множество подобных рецептов: это и котлеты по-киевски, и телячьи и бараньи ножки, и крокеты из риса и яиц, и сладкий хворост, и фрукты, жаренные в кляре, и десятки видов пирожков со всевозможными начинками.

Телячья грудинка фаршированная

Ингредиенты

800 г грудинки, 2 яйца, 100 г белого хлеба, 40 г сливочного масла, 70 г сливок, 80 г миндаля, 1 лимон, 30 мл коньяка, 1 кг жира для жарки, зелень, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Грудинку промывают, солят. Нижнюю, более широкую часть осторожно срезают с кости таким образом, чтобы получился карман. Готовят смесь из яиц, хлеба, миндаля и зелени, затем добавляют сок лимона, соль и перец. Все хорошо перемешивают. Полученной массой наполняют карман, после чего зашивают его и жарят грудинку в кипящем жире до образования румяной корочки.

Готовое блюдо режут ломтиками, кладут на подогретую тарелку. Сверху поливают соусом, приготовленным из коньяка, сливочного масла, сливок и специй.

Эскалоп телячий по-венски

Ингредиенты

600 г телятины, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 200 г свиного жира, 1/2 лимона, салат-латук, соль, перец.

Способ приготовления

Телятину отбивают таким образом, чтобы получился очень тонкий слой, приправляют солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Эскалоп должен быть совсем сухим. При подаче к столу блюдо украшают дольками лимонами или салатом-латука.

Мясные котлеты с начинкой из зелени и сыра

Ингредиенты

500 г фарша, 40 г сыра, 1 долька чеснока, 60 г очищенных семян подсолнечника, 1 яйцо, 1 л растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г сухарей, базилик, петрушка, 2 ст. ложки воды, соль, перец.

Способ приготовления

Готовят начинку. Семена подсолнечника поджаривают. Чеснок, базилик, петрушку измельчают, добавляют натертый сыр и перемешивают с 3 ст. ложками растительного масла. Затем смешивают фарш с яйцом, сухарями, водой и горчицей. Солят, перчат. Берут фарш небольшими порциями, раскатывают в лепешку, кладут в центр по 1 ч. ложке начинки и формуют шарики. Котлеты жарят в кипящем масле в течение 7 – 10 минут до образования поджаристой корочки.

Телятина фаршированная по-австрийски

Ингредиенты

300 г телятины, 50 г свинины, 10 г голландского сыра, 1 яйцо, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 200 г картофеля фри, 50 г зеленого горошка, 500 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Из телятины нарезают пласты, отбивают, солят, перчат. На одну отбивную кладут два ломтика отварной нежирной свинины, между которыми прокладывают пластинку сыра, накрывают второй отбивной. Панируют последовательно в муке, яйце и сухарях, после чего жарят во фритюре.

Подают с картофелем фри и зеленым горошком.

Бифштекс с луком по-деревенски

Ингредиенты

500 г говядины, 3 луковицы, 30 г муки, 1 л растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Лук нарезают кольцами, панируют в муке и обжаривают во фритюре. Из утолщенной части вырезки нарезают бифштексы толщиной 20 – 30 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают во фритюре. При подаче к столу на готовый бифштекс кладут обжаренный лук.

Котлеты «Праздничные»

Ингредиенты

200 г говядины, 100 г жирной баранины, 70 г муки, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 1 ломтик белого хлеба, 30 мл молока, 20 г изюма, 1 яйцо, 500 г жира, тмин, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Зачищенное от пленок и сухожилий мясо режут на кусочки, солят и пропускают через мясорубку. Затем снова пропускают через мясорубку, добавив картофель, лук и предварительно замоченный в молоке хлеб. Получившийся фарш вымешивают с яйцом, перцем, тмином, мелко нарезанной зеленью петрушки. Из этой массы формуют котлеты небольшого размера, кладут в середину каждой по две изюминки, обваливают в муке и обжаривают во фритюре. К столу котлеты подают горячими.

Котлеты «Московские»

Ингредиенты

500 г говядины, 30 мл воды, 1 л растительного масла, 100 мл яичного льезона, 1 яйцо, 50 мл молока, 20 г измельченного

белого хлеба без корочек, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку, заправляют солью и перцем, добавляют немного омлета, приготовленного из яйца и молока, хорошо вымешивают.

Затем из фарша формуют лепешки, выкладывают на них оставшийся омлет, смешанный с пассерованным луком, придают котлетам форму конуса, дважды панируют в льезоне и хлебных крошках, обжаривают во фритюре и доводят до готовности в духовке.

Котлеты «Юбилейные»

Ингредиенты

600 г говядины, 5 долек чеснока, 130 г сливочного масла, 3 яйца, 70 г муки, 100 мл молока, 80 г панировочных сухарей, 30 г зелени петрушки, 800 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусками, отбивают, солят, перчат, натирают чесноком. На середину каждого куска кладут кусочек сливочного масла, придают котлетам вытянутую форму, обмакивают в смесь яиц, молока и муки, обваливают в сухарях и жарят в масле 10 – 12 минут. Перед подачей к столу посыпают зеленью.

Тухм-дулма (котлеты с яйцом по-таджикски)

Ингредиенты

400 г говядины, 100 г белого хлеба, 30 г воды, 1 луковица, 2 яйца, 100 мл яичного льезона, 30 г панировочных сухарей, 1 кг жира, 100 г острого кетчупа, соль.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно замоченным в воде хлебом и луком, солят. В полученный фарш закатывают сваренные вкрутую и очищенные яйца, смачивают в льезоне, панируют и жарят во фритюре. К столу подают, полив кетчупом.

Пикантные мясные фрикадельки

Ингредиенты

500 г мясного фарша, 1 яйцо, 1 луковица, 30 г соевого соуса,

1 ч. ложка сахара, 30 г муки, 100 г панировочных сухарей, 800 г растительного масла, соль. Для кляра: 100 г муки, 1 желток, 150 мл молока, 10 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Смешивают мясной фарш, яйцо, измельченную луковицу, соевый соус, сахар, соль. Формуют фрикадельки диаметром 2 см, обваливают их в муке, обмакивают в кляр, затем обваливают в панировочных сухарях и обжаривают во фритюре. Дают стечь лишнему жиру и подают к столу.

Шашлык «Козон дулма»

Ингредиенты

500 г говядины или баранины, 70 г сала, 2 луковицы, 2 яйца, 500 г жира, зира, специи для шашлыка, соль.

Способ приготовления

Баранину или говядину (лопатка, грудинка) зачищают от пленок и сухожилий, пропускают через мясорубку вместе с салом и очищенным луком. Потом добавляют сырые яйца, солят, кладут зиру и специи. Фарш хорошо перемешивают.

Из полученной смеси формуют шарики небольшого размера, нанизывают их на деревянные шпажки и жарят во фритюре в течение 8 – 10 минут.

Ковурма чучвара (пельмени жареные)

Ингредиенты Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка соли. Для фарша: 500 г баранины или говядины, 4 луковицы, 100 г жира, 1 л растительного масла, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка перца.

Способ приготовления

Соль растворяют в 1 ст. ложке теплой воды, взбивают яйцо и, частями вводя муку и оставшуюся воду, замешивают крутое тесто и оставляют его на 10 минут для расстойки. Раскатывают тесто в тонкий пласт и нарезают квадратиками размером 5 х 5 см, посыпают их мукой и накрывают салфеткой.

Для приготовления фарша мякоть баранины или говядины пропускают через мясорубку, добавляют нашинкованный лук, соль и перец. В сковороде разогревают жир и жарят на нем фарш до полуготовности, после чего снимают с огня и охлаждают до комнатной температуры. На каждый квадратик теста кладут по 1 ч. ложке фарша и формуют пельмени.

В казане прокаливают масло и жарят в нем пельмени до образования румяной корочки.

Свиная отбивная по-испански

Ингредиенты

4 свиные отбивные, 100 г панировочных сухарей, 2 дольки чеснока, 4 сладких перца, 100 г чернослива, 500 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Из панировочных сухарей, чеснока, зелени, соли, перца готовят однородную массу, натирают ею все отбивные. После этого обжаривают подготовленные отбивные в сильно разогретом растительном масле. Сладкий перец тушат в масле. Чернослив ошпаривают кипятком, вынимают из него косточки. Отбивные подают на разогретом блюде с тушеным перцем и черносливом.

Чевапчичи

Ингредиенты

500 г говядины, 1 луковица, 1 л растительного масла, соль.

Способ приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, солят и хорошо вымешивают. Формуют плоские колбаски, смазывают их небольшим количеством растительного масла и обжаривают во фритюре.

Перед подачей к столу чевапчичи украшают нарезанным кольцами луком.

Кебабчета

Ингредиенты

500 г мяса, 700 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо зачищают от пленок, промывают и пропускают через мясорубку. Фарш сильно перчат, солят, хорошо перемешивают. Из полученной массы формуют небольшие колбаски, обжаривают их в кипящем жире.

Свинина с бананами

Ингредиенты

800 г свинины, 250 г свиного жира, 1/2 лимона, 2 дольки чеснока, лавровый лист, зелень, тмин, соль, перец.

Способ приготовления

Свинину нарезают небольшими кубиками, солят, перчат и сбрызгивают соком лимона, затем добавляют тмин, лавровый лист, чеснок и ставят на холод. Через 1 час мясо обжаривают во фритюре.

Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью.

Свинина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г пикулей, 2 яйца, 70 г воды, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка уксуса, 10 г сахара, 15 г крахмала, 200 г муки, 1 л растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают ломтиками. Из муки, воды, яиц, соли, перца замешивают не очень жидкое тесто. Куски мяса обмакивают в тесто и обжаривают в кипящем масле. Не следует во фритюр закладывать большие порции мяса, иначе они плохо прожарятся. После жарки мясо выкладывают на сито, чтобы стекал лишний жир.

Для приготовления соуса берут 2 ст. ложки растительного масла, разогревают его в сковороде, добавляют истолченный чеснок, слегка обжаривают и снимают с огня. Добавляют уксус, сахар, зелень, разведенный в холодной воде крахмал, измельченные пикули, перец. Получившуюся смесь доводят до кипения и поливают ею куски мяса.

Котлеты «Тираспольские»

Ингредиенты

250 г свинины, 130 г свиной печени, 1 луковица, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 200 г топленого свиного сала, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками поперек волокон, отбивают, посыпают солью и специями. Для приготовления фарша свиную печень жарят, яйца отваривают вкрутую. Печень и яйца нарезают соломкой, смешивают с пассерованным на сливочном масле луком, солят, перчат и хорошо вымешивают.

На середину каждого ломтика свинины кладут фарш, сворачивают рулетиком и обжаривают в сильно разогретом топленом сале. После этого котлеты складывают в сотейник и ставят на несколько минут в горячую духовку.

Мясо по-молдавски

Ингредиенты

250 г говяжьей вырезки, 4 дольки чеснока, 400 мл растительного масла, зелень петрушки, гвоздика, соль, перец черный и красный молотый.

Способ приготовления

Мясо нарезают порционными ломтиками толщиной 20 – 30 мм, отбивают каждый кусок. Затем посыпают их черным и красным перцем, истолченной гвоздикой, измельченным чесноком, солью, сворачивают трубочками, концы скрепляют деревянными шпажками. Жарят мясные трубочки во фритюре до золотистого цвета.

Трубочки раскладывают на блюде, удалив шпажки, и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Жареная свинина с томатным соусом

Ингредиенты

600 г свинины, 150 г свиного сала, 250 г томатной пасты, 150 г зеленого горошка, 100 г крахмала, 250 г воды, 100 мл бульона, 20 г соевого соуса, 50 мл водки, 1 яичный белок, 25 г сахара, 300 г жира, соль.

Способ приготовления

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают ломтиками, смачивают в смеси яичного белка и крахмала, разведенного холодной водой в соотношении 1: 1.

Затем жарят мясо во фритюре до образования бледной корочки и откидывают на сито. Одновременно на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира вливают, непрерывно помешивая, заранее подготовленную смесь, состоящую из томатной пасты, крахмала, разведенного холодной водой (1: 2), сахара, бульона, соевого соуса, соли и водки, и варят до загустения. Затем добавляют зеленый горошек и жареную свинину, перемешивают встряхиванием и вливают растопленное свиное сало.

Свинина по-китайски

Ингредиенты

150 г постной свинины, 1 яичный белок, 60 г воды, 30 г крахмала, 1 луковица, 150 мл бульона, 10 г соевого соуса, 50 мл вина, 10 г измельченных пикулей, 500 г растительного масла, 5 г имбиря, соль.

Способ приготовления

Свинину нарезают кусочками размером с половину спичечного коробка. Смачивают ее в смеси белка, крахмала и воды, обжаривают в кипящем фритюре и откидывают на сито.

На раскаленную сковороду кладут нашинкованный репчатый лук, вливают бульон, соевый соус, добавляют имбирь, пикули и вино. После того как закипит, вливают растворенный в воде крахмал (1: 2). Когда смесь загустеет, кладут обжаренное мясо, солят, перемешивают и через 10 – 15 минут, выложив на тарелку, подают к столу.

Соленая свинина с грибами

Ингредиенты

200 г мяса, 500 г свежих грибов, 1 яйцо, 30 г крахмала, 150 мл воды, 300 мл растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка водки, 1 долька чеснока, 20 г зеленого лука, 10 г имбиря.

Способ приготовления

Из яйца, 50 мл воды и 2 ч. ложек крахмала готовят кляр. Мясо нарезают тонкими брусочками, обмакивают в кляр и обжаривают во фритюре.

Грибы варят до полуготовности, мелко нарезают и обжаривают в небольшом количестве жира. На готовые грибы выкладывают мясо.

В отдельной емкости заранее готовят соус, смешав бульон, в котором варились грибы, соевый соус, водку, измельченный зеленый лук, мелко нарубленный чеснок, имбирь, соль и крахмал, разведенный в холодной воде (1 ч. ложка на 100 мл воды). Этот соус, хорошо размешав, выливают на грибы с мясом, перемешивают и через 1 минуту снимают с огня. Соус должен быть густым.

Свинина с картофелем и зернами кукурузы

Ингредиенты

400 г соленой свинины, 200 г зерен кукурузы, 2 луковицы, 3 клубня картофеля, 30 г свиного жира, 50 г сливочного масла, 1 стакан воды, 200 мл молока или сливок, 500 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Соленую свинину нарезают кубиками и обжаривают во фритюре. Репчатый лук нарезают кольцами и тушат до полуготовности. Очищенный и нарезанный кружками картофель варят в кипящей воде в течение 5 минут, добавляют жир и лук, варят до готовности.

Полученную смесь соединяют с зернами молодой свежей кукурузы и молоком, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом и перцем, смешивают с кусочками жареной свинины, солят. К столу блюдо подают горячим.

Рулет свиной

Ингредиенты

1,5 кг свиного филе, 4 дольки чеснока, 500 г жира, 1 веточка тимьяна, соль, перец,.

Способ приготовления

Мясо солят, перчат и натирают чесноком. Туго сворачивают его в рулет и скрепляют ниткой. Кладут его в холодное место на ночь.

На следующий день разогревают в жаровне или глубокой сковороде жир и жарят в нем рулет до золотистого цвета. Готовый рулет нарезают порционными кусками, посыпают измельченным тимьяном и горячим подают к столу.

Китайские кусочки

Ингредиенты

300 г постной свинины, 70 г муки, 2 яичных белка, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 моркови, 250 г жира, 250 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Для кляра белки взбивают в крутую пену, добавляют муку. Соль не добавляют: и кляр, и само мясо должны быть совершенно пресными.

На сковороде растапливают жир и масло в пропорции 1: 1, обжаривают в нем 20 – 30 г измельченных корней сельдерея и петрушки, а также мелко нарезанную морковь. Это нужно для

того, чтобы фритюр был более ароматным.

Мясо режут кусочками размером 2 – 3 см, отбивают, обмакивают в кляр и перекладывают в кипящий фритюр. Закрывают посуду крышкой и жарят мясо 3 минуты, после чего переворачивают на другую сторону и жарят до готовности.

Перед подачей к столу мясо выкладывают на тарелки, сбоку насыпают смесь соли и перца.

Котлеты «Алтайские»

Ингредиенты

400 г свинины, 1 луковица, 1 ст. ложка маргарина, 4 яйца, 4 ломтика черствого белого хлеба, 1 ст. ложка муки, 500 г жира, соль, перец.

Способ приготовления

Это блюдо выглядит очень эффектно, потому что своим внешним видом напоминает кедровую шишку.

Из корейки вырезают по одному куску на порцию вместе с реберной костью. Отбивают, солят, перчат с обеих сторон по вкусу.

Готовят начинку для котлет: репчатый лук мелко рубят и жарят на маргарине, добавляют 3 измельченных вареных яйца и перемешивают. Фарш укладывают на середину котлет, заворачивают и придают им форму батончиков. Панируют котлеты в муке, обмакивают в яйцо. Хлеб режут очень мелкими кубиками и обваливают в них котлеты так, чтобы кубики хлеба распределились равномерно по всей поверхности.

Сначала обжаривают котлеты во фритюре, а затем держат еще 20 минут в горячей духовке.

Котлеты «Москворецкие»

Ингредиенты

200 г телятины, 200 г свинины, 150 г филе судака, 1 яйцо, 100 мл молока, 60 г сливочного масла, 4 дольки чеснока, 40 г крахмала, 40 г панировочных сухарей, 1 ч. ложка сахара, 1 л растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо и рыбу дважды пропускают через мясорубку вместе с чесноком. Добавляют сахар, соль, молотый перец, крахмал, яйцо, молоко и растопленное сливочное масло. Хорошо взбивают фарш, чтобы он превратился в однородную воздушную массу. Формуют

из него котлетки небольшого размера, придают

им форму сарделек. После этого панируют их в сухарях и обжаривают во фритюре.

К столу котлеты можно подать с жареным картофелем, полив сметанным или томатным соусом.

Бифштекс с луком по-деревенски

Ингредиенты

500 г говядины, 5 луковиц, 30 г муки, 1 л растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Лук нарезают кольцами, панируют в муке и обжаривают во фритюре. Из утолщенной части вырезки нарезают бифштексы толщиной 20 – 30 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обжаривают во фритюре.

При подаче к столу на готовый бифштекс кладут обжаренный лук.

Петух жареный

Ингредиенты

Тушка петуха, 4 листа зеленого салата, 1 лимон, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 30 г панировочных сухарей, 800 г жира, соль.

Способ приготовления

Выпотрошенную и опаленную тушку петуха рубят на 4 части. Затем натирают каждую из них солью, обваливают в муке, яйце и сухарях. Жарят в кипящем жире до образования золотистой корочки. Выкладывают на листья салата, украшают дольками лимона и подают к столу.

Кусочки курицы в кляре

Ингредиенты

250 г куриных грудок, 500 мл растительного масла, 70 г муки, 70 мл молока, 2 яйца, 30 мл бренди, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Куриные грудки разделывают на небольшие кусочки. Из муки, молока, яиц и бренди готовят кляр. В тесто кладут кусочки курицы, солят, перчат и перемешивают. С помощью ложки формуют округлые кусочки величиной с грецкий орех и

складывают во фритюрницу. Жарят в растительном масле в течение 3 – 5 минут. Откидывают на сито. К столу подают, посыпав измельченной зеленью.

Куриное филе, жаренное с горошком

Ингредиенты

Тушка курицы, 300 г зеленого горошка, 50 г свиного сала, 1 яйцо, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка водки, 50 г зеленого лука, 3 ст. ложки соевого соуса, 500 мл растительного масла.

Способ приготовления

Филе курицы, нарезанное тонкой соломкой, смачивают в яичном белке, смешанном с разведенным в холодной воде крахмалом, жарят во фритюре до образования бледной корочки и откидывают на сито.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством растительного масла кладут зеленый горошек и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной по 2 см, вливают водку и соевый соус и, непрерывно встряхивая сковороду, жарят.

В получившуюся смесь кладут куриное филе и прогревают, после чего вливают растопленное свиное сало.

Курица под маринадом

Ингредиенты

Тушка курицы, 1 луковица, 1 лимон, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка водки, 1 ст. ложка лимонного сока, 600 мл растительного масла, 1 гвоздика, 1 лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления

Курицу разделывают на порционные куски. Из лимонного сока, водки, нарезанного кольцами лука, натертого чеснока, лаврового листа, соли, перца и гвоздики готовят маринад. Заливают им куриное мясо и оставляют на ночь.

После этого обжаривают куски курицы во фритюре вместе с луком. Кладут мясо в кастрюлю, заливают кипятком и доводят до готовности. Маринад процеживают, выливают в кастрюлю с курицей и кипятят 5-10 минут.

Куриная соломка под горчичным соусом

Ингредиенты

250 г куриного филе, 2 яичных белка, 2 г крахмала, 300 мл растительного масла, 2 г готовой горчицы, 5 г кунжутного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка уксуса, соль, перец.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают соломкой, добавляют яичные белки и крахмал, хорошо перемешивают.

Разогревают растительное масло, кладут в него филе и, непрерывно помешивая, обжаривают, следя за тем, чтобы кусочки мяса не слипались. Откидывают филе на сито.

Остывшее филе кладут в салатницу и поливают соусом, приготовленным из горчицы, уксуса, соевого соуса, кунжутного масла, соли и перца.

Крокеты из телятины

Ингредиенты

300 г телятины, 100 г копченого шпика, 1 ломтик черствого белого хлеба, 100 мл молока, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 30 г зелени петрушки, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 600 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Черствый белый хлеб замачивают в молоке. Лук очищают, натирают на крупной терке и пассеруют со сливочным маслом. Копченый шпик мелко нарезают.

Кладут в миску рубленую телятину, добавляют замоченный в молоке хлеб, лук, шпик, соль и перец, а также измельченную зелень петрушки и яйцо. Полученную смесь хорошо вымешивают и разделывают на шарики. Каждый шарик обваливают в муке, обжаривают в растительном масле и подают к столу.

Куриные ножки фри

Ингредиенты

300 г куриных ножек, 1 ст. ложка крахмала, 1 яйцо, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка сахара, 500 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

На куриных ножках с тонкой стороны зачищают косточки. Затем другой стороной обмакивают в смесь крахмала, яйца, соевого соуса, соли и сахара. Жарят во фритюре до золотистого цвета, а потом откидывают на сито. Когда стечет лишнее масло, надевают на косточки бумажные папильотки и подают к столу.

Эскалопы телячьи по-корсикански

Ингредиенты

4 телячьих эскалопа, 4 ломтика копченой ветчины, 30 г лука-шалота, 250 мл мадеры, 10 г базилика, 10 г тимьяна, 10 г шалфея, 30 г муки, 40 мл оливкового масла, 100 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Эскалопы слегка отбивают, посыпают измельченной зеленью. Сверху на эскалопы кладут ломтики ветчины, заворачивают их рулетом так, чтобы ветчина была внутри. После этого панируют в муке и скрепляют деревянными шпажками.

Жарят рулеты в сливочном масле до появления румяной корочки. В маленькую кастрюльку вливают масло, в котором обжаривались рулеты, кладут туда же нарезанный лук-шалот, слегка обжаривают, заливают мадерой, варят на сильном огне 4 минуты. После этого добавляют оливковое масло, солят, перчат, заливают готовым соусом эскалопы.

Кролик в конвертике с зеленью

Ингредиенты

Тушка кролика, 4 ломтика копченого сала, 60 г окорока, 1 кг гороха со съедобными стручками, 1 ст. ложка сливочного масла, 200 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Каждую ножку кролика разрезают пополам, а заднюю часть тушки – на 4 части. Стручки гороха перебирают, моют, припускают в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, обдают холодной водой и дают ей стечь.

В сотейнике разогревают растительное масло, добавляют сливочное масло и обжаривают в этой смеси куски кролика. Потом перекладывают в другую емкость, наливают немного жира, в котором жарилось мясо, солят, перчат, добавляют воду и тушат 15 минут.

На смазанном растительным маслом противне раскладывают 4 больших квадрата фольги и смазывают их маслом. На фольгу слоями выкладывают гороховые стручки, ломтик окорока, кусок крольчатины, сверху кладут ломтик сала. Края фольги соединяют, закрепляют, чтобы конверт не разворачивался.

Готовят в разогретой духовке в течение 10 – 12 минут.

Сардельки во фритюре

Ингредиенты

500 г сарделек, 200 г муки, 200 мл молока, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 50 г дрожжей, 50 г майонеза, 1 долька чеснока, 300 г жира, перец красный молотый.

Способ приготовления

Дрожжи замачивают в теплом молоке с сахаром. Когда они разойдутся, добавляют муку, яйцо и замешивают тесто. Оно должно получиться тягучим. Сардельки нарезают колечками, каждое из них обмакивают в тесто и обжаривают во фритюре до золотистого цвета. К столу подают с соусом, приготовленным из майонеза, чеснока и перца.

Котлеты «Ала-тоо»

Ингредиенты

170 г баранины, 30 мл молока, льезон, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, зелень, панировочные сухари, 200 г топленого масла, соль.

Способ приготовления

Баранину пропускают через мясорубку, добавляют молоко, измельченный яичный желток, белый хлеб, соль, все перемешивают и разделывают на лепешки. Сливочное масло растирают с измельченной зеленью. В середину каждой лепешки из мяса кладут яичный белок, наполненный зеленым сливочным маслом. Формуют зразы, смазывают их льезоном, панируют в сухарях и обжаривают в топленом масле.

Кролик с маслинами и сухим вином

Ингредиенты

Тушка кролика, 100 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 кг помидоров, 2 дольки чеснока, 250 мл белого сухого вина, 24 черные маслины, 1 лимон, петрушка, соль, перец.

Способ приготовления

В глубокой сковороде с разогретым растительным маслом жарят куски крольчатины до золотистого цвета. После этого мясо вынимают, а в сковороду кладут мелко нарезанный лук, пропущенные через мясорубку помидоры, измельченный чеснок, вливают белое вино и тушат в течение 10 минут на слабом огне. Затем куски крольчатины перекладывают в сковороду, солят,

перчат и тушат 20 минут. По прошествии этого времени добавляют маслины, лимонный сок, все перемешивают и тушат в течение 10 минут на слабом огне.

К столу подают в горячем виде, переложив в глубокое блюдо и посыпав измельченной зеленью петрушки.

Жареная печень с фруктами

Ингредиенты

500 г печени, 2 луковицы, 2 яблока, 2 апельсина или мандарина, 3 ст. ложки сливок, 30 г муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 500 г жира, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Печень очищают от пленок, нарезают тонкими ломтиками, обваливают в муке, смешанной с перцем, обжаривают в кипящем жире до образования золотистой корочки, солят.

На сковороде разогревают сливочное масло. Обжаривают в нем нашинкованный лук, добавляют очищенные от кожицы и семян, нарезанные дольками яблоки и апельсины. Тушат несколько минут и добавляют сливки.

Ломтики печени выкладывают на блюдо, сверху раскладывают тушеные фрукты, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Галушки «Половецкие»

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 800 г муки, 80 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 200 мл бульона, 400 г топленого масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Печень очищают от пленок, промывают в холодной воде, режут крупными ломтиками, солят и обжаривают на сливочном масле. Затем кладут ее в кастрюлю, добавляют немного бульона или подсоленной горячей воды и тушат под плотно закрытой крышкой почти до готовности. Тушеную печень пропускают через мясорубку, добавляют муку, вливают оставшийся бульон и замешивают крутое тесто. Раскатывают его в жгут, отрезают от него небольшие кусочки и скатывают их в шарики. Галушки жарят в раскаленном топленом масле до готовности.

К столу подают со сметаной, посыпав рублеными вареными яйцами и измельченной зеленью.

Камбала с овощным салатом

Ингредиенты

4 камбалы, 500 г отварного картофеля, 1 пучок редиса, 1 огурец, 2 яйца, 1 луковица, 40 мл лимонного сока, 1 ст. ложка столового уксуса, 120 мл мясного бульона, 500 мл растительного масла, 150 г панировочных сухарей, 50 г муки, 60 г топленого масла, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенный картофель нарезают ломтиками, заливают уксусом, растительным маслом, подогретым бульоном, добавляют перец, соль и оставляют на некоторое время. Огурец и редис нарезают тонкими ломтиками, лук – кубиками, смешивают с картофелем.

Рыбу очищают, промывают, вынимают из нее кости. Полученное филе сбрызгивают лимонным соком, перчат, солят, посыпают мукой, обмакивают во взбитые яйца, затем обваливают в панировочных сухарях.

После этого жарят рыбу в раскаленной смеси растительного и топленого масла до готовности.

К столу подают с овощным салатом.

Сырный шницель «Римский»

Ингредиенты

600 г сыра острых сортов, 1 яйцо, 2 помидора, 30 г зеленого лука, панировочные сухари, 700 г растительного масла.

Способ приготовления

Сыр нарезают небольшими ломтиками, обмакивают в яйцо и обваливают в панировочных сухарях. После этого обжаривают их в кипящем растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовые шницели выкладывают на блюдо, посыпают измельченным зеленым луком, украшают дольками помидоров и подают к столу.

Рыбные котлеты по-фламандски

Ингредиенты

500 г сельди, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 1 ст. ложка каперсов, панировочные сухари, 1 л растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенную, выпотрошенную сельдь пропускают через мясорубку вместе с луком, чесноком и размоченным в воде белым хлебом. После этого фарш хорошо перемешивают с яйцом и нарезанными каперсами. Добавляют соль и перец. Из полученной массы формуют котлеты, обваливают их в сухарях и жарят в кипящем растительном масле до золотистой корочки.

Кисло-сладкая засахаренная рыба

Ингредиенты

500 г речной рыбы, 50 г сахара, 30 г соевого соуса, 4 луковицы, 100 г грибов, 4 клубня картофеля, 500 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. ложка уксуса, зелень, имбирь, соль.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, промывают, удаляют из нее кости, разрезают на части, жарят в кипящем масле до появления золотистой корочки. В небольшой сковороде жарят сахар (он должен стать коричневым).

После этого в кастрюлю наливают немного уксуса, кладут соль, зелень, имбирь, тонко нарезанные перья зеленого лука, грибы, нарезанные тонкими ломтиками, очищенный и разрезанный пополам картофель, ставят на плиту и тушат до готовности. Затем добавляют жженый сахар и соевый соус. Готовым соусом поливают куски рыбы.

Жареная рыба с хрустящей корочкой

Ингредиенты

500 г филе рыбы, 2 ст. ложки муки, 400 г растительного масла, зелень петрушки или укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовленное филе рыбы промывают, солят, перчат, обваливают в муке и обжаривают в кипящем растительном масле.

К столу подают, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Судак жареный в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

800 г рыбы, 100 г крахмала,

1 яйцо, 120 г свиного сала, 2 луковицы, 100 мл бульона, 50 мл уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка водки, 1 л растительного масла,

2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 20 г имбиря, соль.

Способ приготовления Филе рыбы нарезают брусочками, смачивают в смеси яичного белка и крахмала (50 г), разведенного в холодной воде в соотношении 1: 1, затем обжаривают во фритюре и откидывают на сито.

Доводят до кипения смесь из водки, уксуса, оставшегося крахмала, разведенного холодной водой (1: 2), бульона, соли, сахара, мелко нарубленного имбиря, измельченного репчатого и зеленого лука. Подготовленную смесь выливают на сковороду с жиром, варят до загустения, непрерывно помешивая. Свиное сало нарезают небольшими кубиками и растапливают.

Куски рыбы выкладывают на сковороду и осторожно перемешивают с соусом, а затем вливают растопленное свиное сало.

Жареная рыба с луком фри

Ингредиенты

750 г рыбы, 100 г муки, 4 луковицы, 800 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Филе рыбы (трески, скумбрии, сома, окуня, хека, судака) нарезают вместе с кожей кусками поперек волокон, солят, перчат, панируют в муке, обжаривают во фритюре и ставят на 5 минут в разогретую духовку. Лук очищают, нарезают кольцами, посыпают мукой, кладут во фритюр и жарят до золотистого цвета.

Готовую рыбу выкладывают на тарелку, сверху кладут кольца жареного лука.

«Каштаны» из скумбрии

Ингредиенты

1 кг филе скумбрии, 250 г черствого пшеничного хлеба, 350 мл молока, 10 желтков вареных яиц, 1 сырое яйцо, 800 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Филе скумбрии режут на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным

хлебом, добавляют соль, перец, хорошо перемешивают и снова пропускают через мясорубку. Фарш перемешивают и слегка взбивают.

Из полученной массы формуют маленькие лепешки, на каждую из них кладут по 1 вареному яичному желтку, края защипывают, придавая форму шарика («каштана»).

Шарики обмакивают в сырое яйцо, панируют в крошках белого хлеба и обжаривают во фритюре до золотистого цвета. После жарки рыбные шарики ставят на 4 минуты в разогретую духовку.

Филе рыбы в пивном кляре

Ингредиенты

400 г рыбного филе, 500 мл растительного масла, соль. Для пивного кляра: 150 г муки, 1 яйцо, 150 мл пива, 30 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе делят на порции, солят, обмакивают в кляр, приготовленный из муки, яйца, пива, растительного масла, соли и обжаривают во фритюре. К столу подают горячим.

Рыба в маринаде по-нигерийски

Ингредиенты

500 г филе рыбы, 50 г муки, 3 ст. ложки столового уксуса, 100 мл воды, 2 луковицы, 700 мл растительного масла, 5 г карри, 1 лавровый лист, соль, 6 горошин черного перца.

Способ приготовления

Филе морской рыбы нарезают ломтиками толщиной 2 см, солят, обваливают в муке и обжаривают во фритюре.

Уксус наполовину разводят водой, добавляют перец, лавровый лист, нарезанный кольцами лук и варят, пока лук не станет мягким. Карри разводят уксусом, вливают в кипящий маринад и варят в течение 2 минут.

После этого рыбу в маринаде на 24 часа ставят в холодильник.

Рыба, жаренная с луком (вариант 1)

Ингредиенты

1 кг рыбы, 100 г муки, 4 луковицы, 800 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Рыбу очищают от чешуи, промывают, вынимают из нее кости, нарезают порционными кусками, немного подсушивают, посыпают солью и перцем, панируют в муке, затем обжаривают в растительном масле вместе с репчатым луком, нарезанным кольцами. Перед подачей к столу рыбу посыпают измельченной зеленью.

Рыба, жаренная с луком (вариант 2)

Ингредиенты

1 кг рыбы, 100 г муки, 3 луковицы, 800 г топленого масла, соль.

Способ приготовления

У небольших жирных рыбок, очищенных от чешуи, срезают головы, потрошат, удаляют плавники, солят. Через 15 – 20 минут обваливают в муке. Жарят рыбу в кипящем масле до готовности. Репчатый лук нарезают тонкими кольцами, обжаривают в масле и смешивают с рыбой. После этого сковороду ставят на 2 – 3 минуты в разогретую духовку.

Рыба в тесте

Ингредиенты

750 г рыбы, 300 г муки, 3 яйца, 800 мл растительного масла,

соль. Для маринада: 100 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезают небольшими ломтиками, сбрызгивают маринадом, приготовленным из лимонного сока, растительного масла, соли, перца и оставляют на 1 – 2 часа. Из воды, муки, растительного масла и соли замешивают тесто, вводят туда взбитые белки.

Кусочки рыбы обмакивают в тесто и жарят во фритюре.

Зразы «Донские»

Ингредиенты

1 кг рыбного филе, 4 луковицы, 200 г панировочных сухарей,

3 ломтика хлеба, 80 мл молока, 3 яйца, 100 г муки, зелень петрушки, 1 ст. ложка лимонного сока, 400 мл растительного масла, салат, соль, перец.

Способ приготовления Филе рыбы нарезают широкими ломтиками, отбивают их до толщины 0,5 см, солят, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодное место.

Для приготовления фарша лук шинкуют, пассеруют, отваривают 2 яйца, охлаждают, очищают и измельчают. Добавляют предварительно замоченный в воде или молоке хлеб, измельченную зелень петрушки, солят, перчат.

Фарш заворачивают в кусочки рыбы, обваливают в муке, обмакивают в яичный льезон и панируют в сухарях. Обжаривают в раскаленном растительное масле. Перед подачей к столу зразы выкладывают на листья салата.

Рыба, жаренная в сухарях

Ингредиенты

500 г рыбного филе, 50 мл молока, 1 лимон, 100 г толченых сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 800 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовленное филе промывают, обсушивают на салфетке, солят, посыпают перцем, обваливают сначала в муке, а затем, смочив в яйце, разведенном молоком, в сухарях. За 10 – 15 минут до подачи к столу подготовленную рыбу обжаривают в кипящем фритюре.

Навага, жаренная во фритюре

Ингредиенты

1 кг наваги, 250 мл молока, 250 г жира, 50 г муки, соль, перец душистый молотый, перец черный молотый. Для томатного соуса: 500 мл рыбного бульона,

1 ст. ложка муки, 100 г томатной пасты, 50 г топленого масла,

2 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сахара, соль, 1 горошина душистого перца, перец черный молотый.

Способ приготовления

Обработанную и хорошо промытую рыбу заливают на 2 – 3 часа молоком и ставят в холодное место.

Для приготовления томатного соуса муку обжаривают в топленом масле, добавляют измельченные лук, морковь, коренья, томатную пасту и часть бульона, закрывают крышкой и тушат в течение 7 – 8 минут, затем вливают оставшийся бульон заправляют солью, перцем, сахаром, кладут лавровый лист и тушат в течение 5 минут.

Рыбу вынимают из молока, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают во фритюре.

При подаче к столу навагу укладывают на подогретые тарелки и поливают томатным соусом.

Жареная рыба по-египетски

Ингредиенты

500 г рыбы, 3 ягоды можжевельника, 3 дольки чеснока, 1 лимон, 20 г зеленого салата, 1 ст. ложка муки, 700 г жира, 1 ч. ложка тмина, соль, 5 горошин черного перца.

Способ приготовления

Ягоды можжевельника толкут, добавляют перец, тмин, чеснок, лимонный сок и соль, все тщательно перемешивают. Этой смесью намазывают очищенную и промытую морскую рыбу, которую заранее надрезают острым ножом косо по спинке (если рыба очень крупная, нарезают ее ломтиками). Оставляют на 1 час, после чего обваливают ее в муке и обжаривают в кипящем жире.

Перед подачей к столу рыбу выкладывают на листья салата.

Треска жареная

Ингредиенты

600 г трески, 30 г муки, 700 мл растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Рыбу с кожей и костями или филе с кожей без костей нарезают порционными кусками, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают в масле.

Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью.

Котлеты рыбные по-одесски

Ингредиенты

700 г рыбного филе, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г

муки, 100 г хлебных крошек, 150 мл растительного масла, 250 г белого хлеба, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Рыбное филе отбивают, сворачивают рулетиком, положив внутрь продолговатый кусок сливочного масла, панируют в муке, обмакивают в яичный льезон, панируют в хлебных крошках и обжаривают во фритюре.

Из белого хлеба готовят гренки, обжарив их на сливочном масле.

Подают рыбу на гренках, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Поджарка из трески

Ингредиенты

600 г филе трески, 4 луковицы, 750 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Филе трески нарезают маленькими кусочками, посыпают солью и перцем. Лук шинкуют и обжаривают в масле. Рыбу обжаривают во фритюре.

Перед подачей к столу на куски рыбы выкладывают жареный лук, посыпают измельченной зеленью.

Судак жареный

Ингредиенты

600 г филе судака, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 1 л растительного масла, 1 ломтик лимона, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Филе рыбы нарезают порционными кусками, солят, перчат, панируют в муке. Жарят в сильно разогретом масле до образования хрустящей корочки.

Готовую рыбу подают к столу, полив сливочным маслом. Сверху на рыбу кладут ломтик лимона и посыпают измельченной зеленью.

Судак фри, панированный в муке

Ингредиенты

800 г филе судака, 3 ст. ложки муки, 700 мл растительного

масла, 4 помидора, 2 огурца, 1/2 лимона, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовленное филе рыбы нарезают небольшими кусочками, натирают солью и перцем, панируют в муке и жарят во фритюре до образования румяной корочки. Очищенные помидоры и огурцы нарезают небольшими кусочками, тушат в масле в течение 5 минут.

При подаче к столу на рыбу выкладывают тушеные огурцы и помидоры, сверху – ломтики лимона.

Жареная треска со сладким перцем и помидорами

Ингредиенты

600 г филе трески, 30 г муки, 750 г помидоров, 250 г сладкого перца, 1 ст. ложка лимонной цедры, 800 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Лимонную цедру ошпаривают кипятком, обсушивают и слегка обжаривают в масле, добавляют нарезанный полосками сладкий перец и тушат. Помидоры нарезают ломтиками толщиной 1 см и немного обжаривают. Филе трески, нарезанное порционными кусками, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают в масле. На помидоры кладут рыбу, сверху – сладкий перец с лимонной цедрой.

Холодные закуски

К холодным закускам относятся блюда, употребляемые охлажденными. Для их приготовления используют свежие, квашеные, соленые и вареные овощи, фрукты, рыбу и морепродукты, мясные продукты, сыр, яйца.

Основное назначение закусок – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков. Особым сокогонным действием обладают острые закуски из маринованных и соленых овощей.

Холодные закуски делят на две группы:

– готовые копченые, соленые и маринованные изделия;

– блюда, прошедшие тепловую обработку и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов.

К закускам второй группы относят салаты, заливные, студни и холодцы. Часто спрашивают, в чем отличие холодных блюд от закусок. Например, винегрет, подаваемый перед обедом, служит закуской, а предлагаемый на завтрак – самостоятельным холодным блюдом.

Вкус холодных закусок изменяют с помощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных.

Холодные закуски украшают кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата, зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками.

Перед подачей к столу закуски выдерживают в холодильнике не менее 20 минут.

Закуска рыбная

Ингредиенты

300 г слоеного теста, 70 г рыбных консервов, 2 луковицы, 2 сладких перца, 50 г зеленого салата, 70 г сыра твердых сортов, 80 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270° С. Репчатый лук, сладкий перец и салат шинкуют, заправляют майонезом, солят,

перчат, консервированную рыбу нарезают кусочками.

Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы помещают в холодильник на 20 – 30 минут.

Закуска грибная

Ингредиенты

300 г шампиньонов, 100 г сыра твердых сортов, 250 г сметаны или сливок, укроп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны моют, стараясь не повредить шляпки, вынимают ножки. Ножки рубят на мелкие кусочки, добавляют тертый сыр и нарезанную зелень укропа, приправляют солью и перцем. Приготовленной начинкой наполняют шляпки, укладывают их на сковороду, заливают сметаной или сливками и ставят в разогретую духовку на 30 минут. Перед подачей к столу охлаждают.

Закуска «Греческая»

Ингредиенты

500 г зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 корень сельдерея, 1 лимон, 1 лавровый лист, тимьян или кориандр, соль, перец черный горошком.

Способ приготовления

Зеленый лук моют, нарезают кусочками длиной около 1 см, корень сельдерея очищают, натирают на крупной терке, добавляют растительное масло, сок лимона, соль и специи, наливают небольшое количество кипятка и тушат 4 минуты.

К столу блюдо подают охлажденным.

Лук маринованный

Ингредиенты

5 луковиц, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки уксуса, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, зелень укропа и петрушки, соль, 4 горошины черного перца.

Способ приготовления

В столовый уксус вливают растительное масло, добавляют

сахар, соль, измельченную зелень и специи, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук и, помешивая, нагревают до 70оС, после чего быстро охлаждают.

К столу подают вместе с тонкими ломтиками хлеба.

Закуска «Испанская»

Ингредиенты

100 г красного сладкого перца, 2 луковицы, 2 яйца, 5 листьев зеленого салата, 2 банки консервированных мидий, 1 банка консервированных оливок, 1 банка консервированных маслин, 125 г копченой грудинки, 50 г растительного масла, 50 г винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец и репчатый лук нарезают тонкими кольцами. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают каждое на 8 частей. Мидии, маслины и оливки укладывают на 4 тарелки, вокруг раскладывают кольца сладкого перца и репчатого лука, листья салата, сверху – ломтики яиц и нарезанную тонкими ломтиками грудинку. Смешивают 2 ст. ложки заливки от мидий, масло, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают. Готовой заливкой следует сбрызнуть закуску.

К этой закуске можно подать сухое красное вино или охлажденное пиво.

Закуска слоеная с печенью

Ингредиенты

150 г куриной печени, 100 г майонеза, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 вареный клубень картофеля, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 помидор, 1 огурец, зелень сельдерея, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре. Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, запекают в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают

нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и нарубленную зелень сельдерея.

Баклажаны с сыром и помидорами

Ингредиенты

4 баклажана, 4 помидора, 250 г сыра, 1 ст. ложка оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, вынимают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Баклажаны наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Закуска из чернослива, моркови и грецких орехов

Ингредиенты

400 г чернослива, 3 вареные моркови, 150 г сметаны, 100 г грецких орехов, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезают и смешивают с грецкими орехами, нарезанной кружочками морковью и толченым чесноком.

Добавляют сметану, соль, перемешивают, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты

200 г белых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сметаны, 1 луковица, 2 помидора, 30 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные и промытые грибы нарезают дольками,

укладывают на сковороду, добавляют мелко нарезанный лук, соль, масло и жарят в течение 5 – 7 минут. Затем вливают разведенную небольшим количеством воды сметану и тушат в течение 15 минут. Добавляют очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры и тушат до готовности. Подают к столу, посыпав рубленой зеленью укропа.

Лепешки из фасоли с луковым соусом

Ингредиенты

300 г белой фасоли, 300 мл овощного бульона, 1 яйцо, 100 г свиного сала, 5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла, 3 луковицы, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности в подсоленной воде, затем пропускают через мясорубку, добавляют перец, яйцо, муку и замешивают тесто. Формуют лепешки и обваливают каждую в панировочных сухарях.

Для приготовления соуса обжаривают мелко нарезанные сало и лук, вливают овощной бульон, доводят его до кипения, убавляют огонь, добавляют рубленую зелень укропа и нагревают в течение 5 минут. Обжаривают лепешки в масле, поливают соусом и подают к столу.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Ингредиенты

200 г чернослива, 100 г творога, 1 яичный желток, 1 ст. ложка манной крупы, 2 ст. ложки сахара, 100 г грецких орехов, 50 г сметаны, 1 ч. ложка сливочного масла.

Способ приготовления Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Для приготовления

фарша творог протирают через сито, смешивают с манной крупой, сахаром, яичным желтком и измельченными орехами. Начиняют чернослив фаршем, выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в разогретую до 180° С духовку на 10 минут.

Готовый чернослив поливают сметаной и подают к столу.

Огурцы, фаршированные сырыми овощами

Ингредиенты

4 крупных огурца, 4 помидора, 100 г белокочанной капусты, 1 вареное яйцо, 100 г сметаны, 30 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль пополам, удаляют семена и часть мякоти. Мякоть мелко нарезают, смешивают с пропущенными через мясорубку помидорами и капустой, рубленым яйцом, 50 г сметаны и солью. Наполняют полученной массой половинки огурцов, поливают оставшейся сметаной и подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты

2 баклажана, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью. Подают с зеленью.

Запеканка из кукурузы

Ингредиенты

100 г консервированной кукурузы, 50 мл молока, 1 ст. ложка манной крупы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 50 г сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления Кукурузу заливают молоком, тушат до испарения влаги, затем добавляют манную

крупу, соль, масло и нагревают на слабом огне в течение 10 минут. Добавляют яйцо, рубленую зелень петрушки, перемешивают, выкладывают на посыпанный панировочными сухарями противень и ставят его в разогретую до 180° С духовку на 5 – 10 минут. Готовую запеканку поливают сметаной и подают к столу.

Артишоки, фаршированные сельдью

Ингредиенты

9 консервированных артишоков, 50 г творога, 200 г филе малосольной сельди, зелень петрушки, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть. Артишоки начиняют творогом, сверху кладут кусочки рыбного филе, перчат и украшают веточками петрушки.

Лук, тушенный со сливами

Ингредиенты

2 луковицы, 1 ст. ложка свиного жира, 4 сливы, 1 ст. ложка лимонного сока, 30 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы моют, удаляют из них косточки, мякоть мелко нарезают, выкладывают на сковороду, добавляют нарезанный кольцами лук, жир, соль и жарят в течение 3 минут. Затем вливают немного воды, лимонный сок и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Артишоки, фаршированные шпинатом

Ингредиенты

6 консервированных артишоков, 500 г листьев шпината, 1 долька чеснока, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, мускатный орех, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук жарят в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец.

Из середины артишоков вырезают мякоть. Наполняют их фаршем и подают к столу.

Свекольная икра

Ингредиенты

3 свеклы, 3 моркови, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу варят до полуготовности, затем очищают, натирают

на крупной терке и жарят в масле в течение 3 минут, потом добавляют мелко нарезанные морковь и лук, соль, перец, вливают немного воды и тушат 20 минут. Готовую икру охлаждают, смешивают с толченым чесноком и подают к столу.

Помидоры, фаршированные маслятами и луком

Ингредиенты

10 помидоров, 2 луковицы, 150 г консервированных маслят, 60 г сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и лук, добавляют рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Вешенки в желе

Ингредиенты

400 г вешенок, 1 ст. ложка желатина, 2 яйца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения.

В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час.

Подают к столу, украсив ломтиками яиц и веточками петрушки.

Яйца, фаршированные рисом

Ингредиенты

6 вареных яиц, 50 г майонеза, 100 г отварного риса, 30 г зеленого лука, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные яйца разрезают пополам, вынимают желтки, перемешивают их с рисом, рубленым зеленым луком и

майонезом, солят, перчат.

Начиняют полученной массой половинки яиц, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные огурцами и яблоками

Ингредиенты

6 помидоров, 2 соленых огурца, 2 яблока, 3 ст. ложки майонеза.

Способ приготовления

Для приготовления фарша огурцы и яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками и смешивают с майонезом. С помидоров срезают верхушки, вынимают семена. Начиняют помидоры фаршем, охлаждают и подают к столу.

Картофель, фаршированный мясом и сыром

Ингредиенты

8 клубней картофеля, 150 г говяжьего фарша, 100 г тертого сыра, 1 ч. ложка тмина, 1 долька чеснока, 1 острый перец, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 40 г сливок, соль.

Способ приготовления

Для приготовления фарша мелко нарезанные лук, чеснок и острый перец обжаривают в растительном масле. Добавляют говяжий фарш, соль, немного воды и тушат в течение 15 минут, после чего охлаждают и смешивают с сыром и сливками.

Очищенный картофель варят до полуготовности, потом разрезают пополам, вынимают из середины мякоть и смешивают ее с приготовленным фаршем. Половинки картофеля наполняют фаршем, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают тмином и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Картофель с сырным соусом

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 4 вареных яйца, 150 г тертого сыра, 1 луковица, 2 ст. ложки лимонного сока, 100 г сливок, 70 г растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 7 черных оливок, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенный лук нарезают тонкими кольцами, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Картофель очищают, моют и отваривают в подсоленной воде. Для приготовления соуса сыр смешивают со сливками, выкладывают на разогретую сковороду, вливают масло и тушат до загустения.

Картофель поливают соусом, украшают кольцами лука, оливками, рублеными яйцами, нарезанными полосками листьями салата и подают к столу.

Картофельные лепешки с сыром и зеленым луком

Ингредиенты

4 клубня картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 стакан воды, 100 г шпика, 100 г растительного масла, 1 яйцо, 40 г зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель отваривают, пропускают через мясорубку, добавляют муку, мелко нарезанный зеленый лук, яйцо, соль, перец, вливают воду и замешивают тесто.

Формуют из теста лепешки, на каждую кладут по тонкому ломтику шпика и жарят в масле до готовности.

Торт из овощей и мяса

Ингредиенты

400 г отварной говядины, 4 клубня картофеля, 2 моркови, 100 г тертого сыра, 100 г грецких орехов, 1 банка консервированного зеленого горошка, 300 г майонеза, 1 гранат, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками. На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, сыр, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят и смазывают майонезом. Сверху украшают зернами граната.

Торт ставят в прохладное место на 2 часа, затем подают к столу.

Яичное суфле с сыром

Ингредиенты

4 яйца, 4 ломтика нежирной грудинки, 200 г тертого сыра, 100 мл молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 2 ч. ложки красной икры, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики грудинки жарят в растительном масле до золотистого цвета. Смешивают молоко, яйца, сыр и зелень укропа, добавляют лимонный сок, соль, перец. Порционные формочки для суфле смазывают сливочным маслом, заполняют яично-сырной смесью, сверху кладут ломтики грудинки и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут. Готовое суфле охлаждают, украшают красной икрой и подают к столу.

Пюре из зеленого горошка с томатным соусом

Ингредиенты

4 яйца, 300 г зеленого горошка, 50 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, 100 г сливок, 100 мл куриного бульона, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа, 1 ч. ложка томатной пасты, молотый мускатный орех, соль, перец.

Способ приготовления

Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и протирают через сито. Готовое пюре смешивают со сметаной и 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, добавляют перец, соль и мускатный орех.

Пюре выкладывают горкой в смазанную оливковым маслом форму, делают вверху углубление и вливают в него яйца. Форму ставят в разогретую до 200° С духовку на 10 минут.

Для приготовления соуса в оставшуюся часть растопленного сливочного масла кладут муку, вливают бульон и сливки, добавляют томатную пасту, сыр, перемешивают и варят до загустения на медленном огне.

Готовое пюре поливают соусом, украшают рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яичное суфле с грибами и креветками

Ингредиенты

4 яйца, 50 г отварных белых грибов, 200 мл бульона, 50 г консервированного мяса креветок, 1 луковица, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют мясо креветок и мелко нарезанные грибы. Заливают взбитой смесью яиц и бульона, солят, перчат и варят, помешивая, на слабом огне до загустения. Подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Яичные рулетики с сыром

Ингредиенты

4 яйца, 150 г тертого сыра, 100 г кетчупа, 4 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца взбивают со сливками и солью. Из готовой массы пекут на смазанной растопленным маслом сковороде тонкие блинчики.

Готовые блинчики равномерно посыпают смесью сыра и измельченной зелени петрушки, сворачивают в рулетики, поливают кетчупом и подают к столу.

Суфле с луком и сыром

Ингредиенты

4 яйца, 200 г тертого сыра, 150 г сливок, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

В растопленное масло кладут муку, вливают сливки и, помешивая, варят до загустения. Затем добавляют тертый сыр, нашинкованный лук, яичные белки, соль, перец, перемешивают и охлаждают. Вводят в смесь взбитые белки, раскладывают суфле по формочкам и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут.

Яичная закуска с консервированным тунцом

Ингредиенты

4 яйца, 150 г консервированного тунца, 1 ст. ложка

сливочного масла, 2 ст. ложки сливок, 30 г зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца смешивают со сливками, перцем и солью, взбивают. Смесь выливают в смазанную растопленным маслом форму и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5 – 7 минут.

Рыбу раскладывают ровным слоем на поверхности запеканки и подают к столу, украсив веточками петрушки.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Ингредиенты

4 яйца, 100 г вареных белых грибов, 50 г тертого сыра, 50 г майонеза, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца варят, очищают, разрезают вдоль на 2 части, вынимают желтки. Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные креветками и орехами

Ингредиенты

4 вареных яйца, 100 г консервированного мяса креветок, 50 г грецких орехов, 50 г тертого сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка красной икры, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной, толчеными орехами и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Слойка с творогом и сыром

Ингредиенты

200 г слоеного теста, 200 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 г тертого сыра, 2 яйца, зелень петрушки, зелень

укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Слоеное тесто делят на 2 части, кладут одну из них на смазанный 1 ст. ложкой масла противень, посыпают 100 г сыра. Следующим слоем кладут протертый через сито творог (100 г), смешанный с солью, перцем, 1 яйцом и рубленой зеленью петрушки. Сверху выкладывают вторую часть теста, на нее – оставшийся сыр и протертый через сито и смешанный с яйцом и рубленой зеленью укропа творог. На поверхности слойки раскладывают кусочки масла.

Изделие выпекают в разогретой до 200° С духовке в течение 20 – 25 минут, затем охлаждают, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Корзиночки с яично-сырным кремом

Ингредиенты

4 корзиночки из песочного теста, 4 яйца, 150 г тертого сыра, 50 мл молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г зелени укропа, 1 ч. ложка красной икры, соль, перец.

Способ приготовления

В растопленное масло всыпают муку, перемешивают и прогревают на среднем огне в течение 3 минут, затем вливают молоко и, помешивая, варят на слабом огне до загустения, после чего охлаждают.

Яйца взбивают с помощью миксера, солят, перчат и вводят в приготовленную смесь. Добавляют сыр, перемешивают и прогревают до кремообразного состояния. Готовым кремом наполняют корзиночки, украшают измельченной зеленью укропа, красной икрой и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сыром и колбасой

Ингредиенты

4 помидора, 100 г копченой колбасы, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г растительного масла, 50 г зелени укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

У помидоров аккуратно срезают верхушки и удаляют мякоть ложкой. Мелко нарезанную колбасу смешивают с панировочными сухарями, рубленой зеленью, сыром и яйцами. Готовую смесь

солят, перчат и фаршируют ею помидоры.

Верхушки помидоров и мякоть протирают через сито, смешивают с маслом и выкладывают в кастрюлю.

Поверх смеси укладывают помидоры, накрывают крышкой и тушат в течение 3 минут на слабом огне.

Яичная запеканка с томатом

Ингредиенты

4 яйца, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г тертого сыра, 50 мл молока, 40 г зелени петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца растирают с томатной пастой, солят, перчат, смешивают с рубленой зеленью петрушки и молоком, взбивают миксером и выливают в смазанную маслом форму. Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5 – 6 минут, затем посыпают сыром, сворачивают в виде рулета, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Ингредиенты

4 яблока, 200 г куриного фарша, 100 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

У яблок срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину.

Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 7 – 10 минут.

Икра кабачковая острая

Ингредиенты

1 кабачок, 2 моркови, 2 помидора, 2 луковицы, 3 сладких перца, 1 острый перец, 100 г растительного масла, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка кориандра, соль, 5

горошин черного перца.

Способ приготовления

Кабачок очищают, удаляют сердцевину и семена, нарезают кубиками.

Морковь очищают, моют и нарезают соломкой. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Болгарский перец моют, удаляют плодоножки, семена и шинкуют. Острый перец очищают от семян и мелко рубят. Помидоры моют и нарезают кубиками.

В кастрюлю вливают масло, выкладывают лук и пассеруют его до прозрачности, затем добавляют кабачок, морковь, болгарский и острый перец, помидоры, вливают немного воды, тушат в течение 20 минут, после чего кладут соль, тмин, кориандр, лавровый лист, перец горошком и тушат в течение 10 – 15 минут.

В готовую икру добавляют толченый чеснок, охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны с изюмом

Ингредиенты

4 баклажана, 2 сладких перца, 2 острых перца, 100 г изюма, 100 г растительного масла, 1 ч. ложка кориандра, 1 лавровый лист, 50 г зелени укропа, 50 г зелени кинзы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, срезают плодоножки, опускают в кипящую воду, накрывают крышкой и бланшируют в течение 3 минут, затем откидывают на дуршлаг, снимают кожицу и нарезают брусочками.

Острый и болгарский перец очищают от семян, нарезают соломкой, изюм обдают кипятком.

Масло вливают в сковороду, выкладывают туда же изюм, добавляют перец, лавровый лист, кориандр, вливают немного воды, тушат в течение 5 минут, затем солят, добавляют баклажаны, острый и сладкий перец, рубленую зелень укропа, тушат в течение 15 – 20 минут, помешивая.

Подают к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Ингредиенты

400 г цветной капусты, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки

панировочных сухарей, 100 мл томатного соуса, 30 г зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления Капусту обдают кипятком, делят на соцветия, укладывают в форму для запекания, добавляют 2 ст. ложки подсоленной воды, тушат в течение 7 – 10 минут, затем солят, перчат, поливают томатным соусом, посыпают смесью сыра и панировочных сухарей.

Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут, затем подают к столу, украсив веточками петрушки.

Капуста с острым сливочным соусом

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты,

1 морковь, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 100 мл куриного бульона, 150 г сливок, 1 ч. ложка муки, 1 лавровый лист,

2 ч. ложки порошка карри, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту нарезают тонкой соломкой, очищенную морковь натирают на крупной терке, луковицу разрезают пополам, чеснок рубят. Подготовленные овощи кладут в форму для запекания, солят, перчат, добавляют лавровый лист, перемешивают, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут. Для приготовления соуса растапливают в кастрюле 1,5 ст. ложки масла, добавляют муку, порошок карри. Муку обжаривают до золотистого цвета, затем вливают сливки, бульон и перемешивают. Овощи заливают соусом, посыпают панировочными сухарями, сверху кладут кусочки оставшегося масла и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 10 – 15 минут.

Капуста краснокочанная, тушенная в вине с черносливом

Ингредиенты

400 г краснокочанной капусты, 100 г чернослива, 1 луковица, 1 яблоко, 100 мл сухого красного вина, 50 г растительного масла, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, 30 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Капусту шинкуют, яблоко разрезают на 4 части,

удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками.

Очищенный и нарезанный кольцами лук кладут в кастрюлю, добавляют масло, пассеруют в течение 3 минут, затем кладут яблоко, капусту, чернослив, лавровый лист, сахар, соль, перец, вливают немного воды и тушат в течение 10 минут на среднем огне. Убавляют огонь, вливают вино и тушат капусту до готовности, после чего охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Спаржа по-неаполитански

Ингредиенты

250 г спаржи, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 150 мл молока, 100 г тертого сыра, 1 ст. ложка обжаренных миндальных орехов, 1 ст. ложка оливкового масла, 30 г зелени укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Для приготовления соуса в кастрюле растапливают сливочное масло, добавляют муку, соль, вливают молоко и варят смесь, помешивая, до загустения. Затем кладут сыр и нагревают в течение 3 минут на медленном огне. В смазанную оливковым маслом форму выкладывают ломтики спаржи, посыпают миндалем, поливают соусом и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 20 минут, перчат, охлаждают и подают к столу, украсив веточками укропа.

Закуска грибная с копченым окороком

Ингредиенты

400 г грибов, 100 г копченого окорока, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Окорок нарезают мелкими кусочками, жарят до вытапливания жира, затем добавляют нарезанный кольцами лук, тонкие ломтики грибов, солят, перчат, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут. Сливают образовавшуюся в процессе тушения жидкость, добавляют масло, посыпают сыром и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 10 – 15 минут. Готовое блюдо охлаждают и украшают зеленью укропа.

Шампиньоны с острым ореховым соусом

Ингредиенты

200 г шампиньонов, 100 г грецких орехов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка муки, 100 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 лавровый лист, 1 острый перец, 30 г зелени кинзы, 1 ст. ложка кориандра, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Грибы, лук и чеснок очищают. Лук нарезают кольцами, грибы – ломтиками, чеснок пропускают через чеснокодавилку.

Для приготовления соуса в небольшой кастрюле прогревают смесь муки и масла в течение 5 минут, вливают молоко, кладут мелко нарезанный острый перец, молотый мускатный орех, лавровый лист, кориандр, соль и грецкие орехи.

Варят, помешивая, в течение 3 минут, затем добавляют томатную пасту, грибы, лук и чеснок и тушат в течение 20 – 25 минут, доливая при необходимости воду. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Грибы в сырном соусе

Ингредиенты

200 г грибов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г тертого сыра, 150 мл молока, 30 г зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы моют, нарезают ломтиками, кладут в сковороду для запекания, сбрызгивают лимонным соком, добавляют воду, тушат в течение 5 – 7 минут, затем сливают образовавшуюся в процессе тушения жидкость.

Для приготовления соуса растапливают масло, смешивают его с мукой, перцем, солью, затем вливают молоко и варят, помешивая, до загустения, после чего добавляют сыр и прогревают смесь в течение 3 минут.

Грибы заливают соусом, запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 15 минут, затем охлаждают, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Грибные шляпки с луковым фаршем

Ингредиенты

4 штуки белых грибов с целыми шляпками, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик

черствого белого хлеба, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы моют, отделяют ножки от шляпок. Ножки мелко нарезают. Лук и чеснок очищают и шинкуют.

Сливочное масло растапливают в кастрюле, кладут нарезанные ножки грибов, измельченные лук, чеснок, раскрошенный хлеб, соль, перец, перемешивают, вливают немного воды и тушат на медленном огне в течение 10 минут.

Шляпки грибов наполняют приготовленной смесью, укладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут, затем посыпают сыром, охлаждают и подают к столу.

Ингредиенты

250 г белых грибов, 2 ст. ложки белого вина, 1 вареная морковь, 100 г сливочного масла, 2 вареных яйца, соль, перец.

Белые грибы с вином

Способ приготовления

Грибы моют, кладут в кастрюлю, добавляют вино, тушат в течение 25 минут, затем сливают образовавшийся в процессе тушения сок. Грибы, морковь и масло дважды пропускают через мясорубку, добавляют растертые с солью и перцем яичные желтки, доводят смесь до однородной консистенции с помощью миксера.

Готовую смесь выкладывают в формочку и ставят в прохладное место на 1 час, после чего подают к столу.

Вешенки под острым соусом

Ингредиенты

400 г вешенок, 2 луковицы, 100 г сметаны, 50 г муки, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 острый перец, 1 лавровый лист, 30 г зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Грибы моют, нарезают и кладут в кастрюлю. Добавляют очищенный, нашинкованный лук, измельченный перец, вливают масло, жарят на среднем огне в течение 5 – 7 минут. Затем добавляют немного воды, лавровый лист, соль и тушат до готовности.

Для приготовления соуса муку растирают с томатной пастой,

разводят сметаной, нагревают в течение 5 минут на медленном огне. Соус вливают в кастрюлю с грибами и тушат в течение 3 – 5 минут. Блюдо подают к столу охлажденным, украсив веточками кинзы.

Икра грибная

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 1 луковица, 1 морковь, 1 сладкий перец, 1 помидор, 50 г растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления Грибы очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят 5 – 8 минут в масле. Лук очищают, моют и нарезают кубиками, добавляют к грибам, перемешивают, жарят еще 4 минуты. Сладкий перец, морковь и помидор нарезают кубиками.

Кладут овощи в сковороду, солят, перчат, перемешивают, накрывают крышкой и тушат до готовности на слабом огне в течение 15 – 20 минут. Готовую икру подают к столу в холодном виде.

Капустные трубочки

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 1 морковь, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 1 ч. ложка кориандра, 1 лавровый лист, гвоздика, 1 ст. ложка соли, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на отдельные листья и срезают утолщения. Предварительно очищенную морковь натирают на крупной терке. Доводят до кипения 2 л воды, добавляют соль, специи и кипятят 2 минуты. Подготовленные морковь и капусту заливают горячим рассолом в отдельных мисках, к капусте предварительно добавляют уксус. Овощи маринуют 5 – 6 часов. Капустные листья и морковь откидывают на сито, дают рассолу стечь, заворачивают морковь в листья в виде трубочек, выкладывают на блюдо и подают к столу.

Овощное желе с репой

Ингредиенты

2 моркови, 1 репа, 1 вареная свекла, 200 г спаржи, 100 г

зеленого горошка, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка желатина, 300 мл куриного бульона, 100 г тертого хрена, соль, 4 горошины черного перца.

Способ приготовления

Морковь и репу очищают, кладут в кастрюлю, добавляют спаржу, зеленый горошек, заливают водой, солят и варят до готовности.

В бульон кладут перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения, добавляют предварительно замоченный желатин, варят, помешивая, в течение 3 минут, затем процеживают.

Вареные морковь, репу и свеклу фигурно нарезают, раскладывают по формочкам, добавляют спаржу и зеленый горошек, украшают кружочками яиц, зеленью укропа, заливают бульоном и ставят в прохладное место на 2 часа. Подают к столу с хреном.

Закуска из редьки

Ингредиенты

200 г редьки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу, 1 ч. ложка перца.

Способ приготовления Листья салата укладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком. Редьку очищают, натирают на крупной терке, кладут на листья салата, солят, перчат и поливают маслом.

Грибы с хреном

Ингредиенты

400 г белых грибов, 1 корень хрена, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки густых сливок, 1 ст. ложка столового уксуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы варят до готовности в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и разрезают каждый на 2 – 3 части, солят, перчат, заправляют уксусом и маслом, перемешивают.

Для приготовления соуса очищенный и натертый на крупной терке корень хрена солят и соединяют со сливками. Смешивают грибы с соусом и подают к столу.

Закуска из огурцов со сметаной

Ингредиенты

100 г сметаны, 2 огурца, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль.

Способ приготовления Огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут. Затем кладут на блюдо, поливают взбитой сметаной, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из редиса и яблок

Ингредиенты

300 г редиса, 100 г редьки, 2 луковицы, 3 яблока, 1 ст. ложка сметаны, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис, редьку и яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, солят, заправляют смесью майонеза и сметаны, украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из овощей с апельсинами

Ингредиенты

200 г редиса, 10 маслин, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 сладкий перец, 2 огурца, 2 апельсина, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Лук, редис, огурцы и сладкий перец мелко нарезают, перемешивают с дольками очищенных апельсинов, поливают маслом, солят, перчат, украшают маслинами, рубленым зеленым луком, веточками петрушки и подают к столу.

Овощная закуска с яблоками

Ингредиенты

300 г яблок, 3 огурца, 2 помидора, 2 луковицы, 1 болгарский перец, 50 г зелени укропа, 70 г растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки, огурцы, помидоры, перец и лук очищают, мелко нарезают, солят, сбрызгивают лимонным соком и поливают маслом. Подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Помидоры с болгарским перцем и маслинами

Ингредиенты

4 помидора, 2 сладких перца, 10 маслин, 2 вареных яйца, 2 ст.

ложки растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 луковица, 1 огурец, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, перец, огурец и лук мелко нарезают, солят, перчат, заправляют смесью масла и лимонного сока и перемешивают. Готовую закуску ставят на 20 минут в прохладное место, затем украшают рублеными яйцами и маслинами и подают к столу.

Маринованный лук с мясом крабов

Ингредиенты

3 луковицы, 300 г консервированного крабового мяса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 30 г зелени укропа, соль, 4 горошины черного перца.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают 1,5 стакана воды, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят смесь до кипения и охлаждают. Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа.

Консервированное крабовое мясо нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Закуска из листьев салата

Ингредиенты

300 г зеленого салата, 70 г растительного масла, 1 ч. ложка

столового уксуса, соль и перец.

Способ приготовления Листья салата крупно нарезают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, перемешивают и подают к столу.

Картофель с кукурузой

Ингредиенты

3 клубня картофеля, сваренного в мундире, 100 г консервированной кукурузы, 1 вареное яйцо, 50 г майонеза, 1 ч. ложка уксуса, 1 луковица, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель очищают, нарезают кусочками, сбрызгивают уксусом, добавляют кукурузу, очищенное и мелко нарезанное яйцо, нарезанный полукольцами репчатый лук, солят, перчат и перемешивают. Затем поливают майонезом и подают к столу.

Пюре луковое с шампиньонами

Ингредиенты

8 луковиц, 200 г вареных шампиньонов, 3 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают, варят в небольшом количестве подсоленной воды, затем разминают до пюреобразного состояния. Помидоры и грибы нарезают ломтиками и солят. Выкладывают в центр большого блюда луковое пюре, вокруг раскладывают ломтики грибов и помидоров, поливают их смесью лимонного сока и масла, украшают веточками укропа и подают к столу.

Закуска из сыра, грибов и винограда

Ингредиенты

200 г сыра твердых сортов, 200 г отварных грибов, 100 г винограда без косточек, 70 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2 луковицы, 50 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натирают на крупной терке, добавляют нарезанные ломтиками грибы, разрезанные пополам ягоды винограда и

очищенный и нарезанный полукольцами лук. Для приготовления соуса смешивают уксус, масло, перец и соль. Закуску поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Зеленый горошек с пряностями

Ингредиенты

250 г консервированного зеленого горошка, 2 клубня картофеля, 70 г растительного масла, 1 морковь, 1 луковица, 50 г зелени укропа, 1 ч. ложка тмина, гвоздика молотая, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, моют, нарезают соломкой, лук – кольцами. Кладут овощи в сковороду с раскаленным маслом, солят и жарят до готовности на среднем огне.

Затем добавляют зеленый горошек, тмин, перец, гвоздику, вливают немного воды и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают горкой на блюдо, охлаждают, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска острая из моркови и редьки

Ингредиенты

500 г моркови, 100 г редьки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль, 1 ч. ложка красного молотого перца.

Способ приготовления Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют перец и 2 ст. ложки воды, выливают смесь в кастрюлю, добавляют масло и тушат в течение 3 минут на слабом огне. Затем вливают 200 мл воды, добавляют очищенную и нарезанную соломкой морковь, измельченную зелень петрушки, соль и варят на среднем огне до готовности моркови. Закуску охлаждают, смешивают с тертой редькой и подают к столу.

Овощная закуска с рыбой

Ингредиенты

3 помидора, 1 огурец, 4 сладких перца, 100 г тертого сыра, 100 г рыбы, консервированной в масле, 100 г растительного масла, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 1 вареное яйцо, 3 ст. ложки острого томатного соуса, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка

столового уксуса, 200 г белого хлеба, 1 ч. ложка тмина, 50 г зелени укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло.

Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и 100 мл воды. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь. Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Белая фасоль с лимонным соком

Ингредиенты

500 г белой фасоли, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 вареных яйца, 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Предварительно замоченную фасоль кладут в кастрюлю, добавляют масло, лимонный сок, целые дольки чеснока, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тушат на слабом огне до готовности, добавляя при необходимости воду.

Затем охлаждают и подают к столу, украсив рублеными яйцами.

Овощная закуска по-узбекски

Ингредиенты

2 вареных клубня картофеля, 3 вареные моркови, 2 луковицы, 1 огурец, 2 помидора, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 4 вареных яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные картофель, морковь, корень петрушки и огурец нарезают кубиками, добавляют очищенный и нашинкованный

лук, зеленый горошек. Овощи солят и заправляют майонезом.

В центр блюда кладут половинки очищенных яиц и фигурно нарезанные помидоры, вокруг раскладывают подготовленные овощи и подают к столу.

Закуска из сыра с лимоном

Ингредиенты

200 г сыра, 1 лимон, 100 г майонеза, 30 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Лимон очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками, раскладывают на большом блюде.

Сыр натирают на крупной терке, перемешивают с майонезом, кладут небольшое количество смеси на каждый кружок лимона, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из фасоли и зеленого лука

Ингредиенты

200 г белой фасоли, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. ложка столового уксуса, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления Предварительно замоченную фасоль заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Репчатый лук очищают, моют, мелко нарезают и жарят в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета.

Вареную фасоль и обжаренный лук пропускают через мясорубку, добавляют перец, рубленый зеленый лук, поливают смесью масла и уксуса, охлаждают и подают к столу.

Закуска острая из кабачков с чесноком

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ч. ложка столового уксуса, кориандр, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные и нарезанные кубиками кабачки выкладывают на сковороду, добавляют 1 ст. ложку масла, вливают немного воды, солят и тушат до готовности.

Готовые кабачки выкладывают горкой на блюдо, сбрызгивают

уксусом, посыпают толченым чесноком и кориандром, поливают острым томатным соусом и маслом, охлаждают и подают к столу.

Закуска из творога и зеленого лука

Ингредиенты

3 пучка зеленого лука, 200 г творога, 2 ст. ложки сметаны, 100 мл кефира, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарезают, добавляют протертый творог, соль, вливают смесь сметаны и кефира. Закуску ставят в прохладное место на 30 минут, затем посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Цветная капуста с чесноком

Ингредиенты

600 г цветной капусты, 3 вареных яйца, 4 дольки чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 70 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, опускают на 15 минут в холодную воду с добавлением лимонного сока, затем промывают и варят в течение 20 минут в подсоленной воде.

Капусту охлаждают, выкладывают на блюдо, посыпают толченым чесноком и перцем, поливают маслом, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Салат зеленый с горчичным соусом

Ингредиенты

300 г зеленого салата, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы, 2 вареных яйца, 1 ч. ложка столового уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса желтки яиц растирают с солью, добавляют горчицу, уксус, перец и, непрерывно помешивая, вводят майонез и масло. Листья салата мелко нарезают, смешивают с рублеными яичными белками, заливают приготовленным соусом, перемешивают и подают к столу.

Закуска из зелени и слив

Ингредиенты

200 г маринованных слив, 3 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 100 г майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливы разрезают пополам, удаляют косточки, добавляют рубленый зеленый лук, измельченную зелень петрушки, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают веточками укропа и подают к столу.

Закуска из корней сельдерея и отварной говядины

Ингредиенты

4 корня сельдерея, 200 г отварной говядины, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки, 2 ч. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея отваривают и нарезают соломкой. Мясо нарезают маленькими кубиками, солят, добавляют сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, ставят на 30 минут в прохладное место, затем заправляют майонезом и подают к столу.

Шпинат с огурцами и зеленью

Ингредиенты

300 г шпината, 4 огурца, 100 г майонеза, 1 помидор, 50 г зеленого лука, 50 г зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат мелко нарезают, добавляют рубленый зеленый лук, очищенные и нарезанные кубиками огурцы и помидор, соль и перец.

Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, поливают майонезом и украшают измельченной зеленью укропа.

Баклажаны с изюмом и картофелем

Ингредиенты

2 баклажана, 100 г изюма, 1 вареный клубень картофеля, 1 стручок острого перца, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка

зелени укропа, 1 ч. ложка тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают соломкой и жарят в масле в течение 5 минут, затем добавляют изюм и жарят еще 5 минут.

Баклажаны и изюм выкладывают в миску, добавляют нарезанный кубиками картофель, нашинкованный острый перец, тмин, соль и измельченную зелень укропа. Все перемешивают, заправляют оставшимся маслом и подают к столу.

Цветная капуста с перцем

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 1 стручок острого перца, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде с добавлением уксуса. Готовую капусту перекладывают в сковороду, перчат, добавляют масло, мелко нарезанный острый перец, вливают немного воды и тушат на слабом огне 10 минут. Затем охлаждают, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска из печеного лука и яиц

Ингредиенты

5 луковиц, 3 вареных яйца, 70 мл растительного масла, 1 помидор, 1 ч. ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Неочищенный лук запекают в духовке, затем очищают, нарезают тонкими кольцами, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, солят и перчат.

Кольца лука выкладывают на блюдо, сверху кладут очищенные и нарезанные кружками яйца. Готовую закуску украшают ломтиками помидора и подают к столу.

Закуска острая из белокочанной капусты

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 1 стручок острого перца, 1

банка консервированного зеленого горошка, 50 мл растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, сбрызгивают лимонным соком, кладут в разогретую сковороду с маслом, добавляют мелко нарезанный острый перец, соль, сахар, тщательно перемешивают и нагревают на слабом огне в течение 2 – 3 минут. Затем охлаждают, ставят в прохладное место на 4 – 5 часов и подают к столу, перемешав с зеленым горошком и украсив измельченной зеленью петрушки.

Капустная закуска с орехово-чесночным соусом

Ингредиенты

500 г краснокочанной капусты, 100 г грецких орехов, 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса орехи измельчают в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают. Капусту шинкуют, сбрызгивают уксусом и оставляют на 20 минут. Затем кладут в кастрюлю, заливают кипящей подсоленной водой, варят до готовности на среднем огне, откидывают на дуршлаг, перекладывают в глубокую миску, добавляют соус и подают к столу.

Овощная закуска с цветной фасолью

Ингредиенты

200 г цветной фасоли, 500 г цветной капусты, 3 огурца, 1 морковь, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 помидора, 1 сладкий перец, 2 дольки чеснока, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту разбирают на соцветия, сбрызгивают лимонным соком, оставляют на 20 минут, затем отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают.

Морковь и сладкий перец отваривают, охлаждают, шинкуют и соединяют с измельченной зеленью петрушки, очищенными и нарезанными соломкой огурцами, тонкими

ломтиками помидоров и толченым чесноком.

Предварительно замоченную фасоль отваривают в подсоленной воде и смешивают с овощами. Закуску солят, перчат, выкладывают на блюдо, заправляют майонезом и подают к столу.

Овощная закуска по-ташкентски

Ингредиенты

200 г белой фасоли, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль выкладывают в сковороду, вливают немного воды, добавляют растительное масло, соль и тушат в течение 40 минут. Затем охлаждают, смешивают со сливочным маслом, томатной пастой, нарезанными полукольцами луком и болгарским перцем, измельченными чесноком и зеленью укропа.

Готовое блюдо посыпают перцем, заправляют сметаной и подают к столу.

Морковная закуска по-самаркандски

Ингредиенты

2 моркови, 100 г грецких орехов, 4 дольки чеснока, 100 г майонеза, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на мелкой терке, смешивают с толчеными орехами, тмином и измельченным чесноком, затем солят, заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска из свеклы и соленых огурцов

Ингредиенты

2 свеклы, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 вареное яйцо, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке, соединяют с нарезанными кубиками огурцами, рубленым яйцом, очищенной и натертой на мелкой терке морковью. Готовое блюдо заправляют майонезом и подают

к столу.

Свекольная закуска со специями

Ингредиенты

2 свеклы, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка тмина, соль, перец.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке и смешивают с очищенным и нашинкованным луком. Для приготовления соуса смешивают тмин, уксус, соль, перец, рубленую зелень укропа и толченый чеснок. Свеклу заправляют соусом и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сырным паштетом

Ингредиенты

500 г помидоров, 200 г твердого сыра, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки, удаляют чайной ложкой семена и сок, солят. Для приготовления паштета сыр натирают на крупной терке, перемешивают с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки и майонезом.

Наполняют помидоры паштетом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Спаржа с лимонным соусом

Ингредиенты

200 г консервированной спаржи, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 пучок зеленого салата, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешивают лимонный сок и масло, добавляют соль, перец. Листьями салата выстилают блюдо, выкладывают на них спаржу, поливают ее соусом и украшают веточками петрушки.

Сельдерей с апельсинами

Ингредиенты

4 корня сельдерея, 2 апельсина, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 30 г зелени сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные корни сельдерея нарезают тонкой соломкой, солят, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Затем смешивают с очищенными и мелко нарезанными апельсинами, заправляют маслом, украшают веточками сельдерея и подают к столу.

Помидоры, фаршированные шпинатом и яблоками

Ингредиенты

500 г помидоров, 200 г шпината, 2 зеленых яблока, 100 г сметаны, 1 вареное яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 пучок зелени укропа, 2 дольки чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша шпинат отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Добавляют рубленое яйцо, нарезанные мелкими кубиками яблоки, измельченную зелень укропа, толченый чеснок и сметану.

С помидоров срезают верхушки, извлекают ложкой мякоть с семенами. Наполняют помидоры фаршем, посыпают сыром, оставляют на 20 минут, затем подают к столу.

Огурцы с сыром и яблоками

Ингредиенты

4 огурца, 300 г сыра, 2 яблока, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют и нарезают кубиками, яблоки очищают, удаляют из них сердцевину, натирают на крупной терке. Сыр нарезают тонкими ломтиками, яйца рубят. Соединяют все ингредиенты, солят, заправляют майонезом и перемешивают.

Яичная закуска с помидорами

Ингредиенты

8 яиц, 5 помидоров, 1 луковица, 100 г майонеза, 50 г сыра, 1

вареный клубень картофеля, 1 пучок зелени петрушки, 1 болгарский перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и измельчают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, очищенный и нарезанный кубиками картофель, нашинкованный перец, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, очищенный и нарезанный полукольцами лук, тертый сыр. Готовое блюдо солят, поливают майонезом и подают к столу.

Цветная капуста в маринаде

Ингредиенты

500 г цветной капусты, 3 вареных яйца, 3 луковицы, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, зелень укропа, соль, 3 горошины черного перца, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

В кипящую воду кладут соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, измельченный укроп, гвоздику, вливают уксус и варят в течение 5 минут. Маринад процеживают и снова доводят до кипения.

Цветную капусту моют, заливают горячей подсоленной водой, варят в течение 3 минут, затем откидывают на дуршлаг, охлаждают, делят на соцветия, крупно нарезают, смешивают с очищенным и нарезанным кольцами луком и заливают горячим маринадом. Оставляют на 1 час, после чего выкладывают на блюдо, посыпают красным молотым перцем, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Белокочанная капуста с ревенем

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 200 г ревеня, 1 морковь, 100 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту мелко рубят, морковь очищают и натирают на крупной терке. Ревень нарезают некрупными кубиками. Соединяют все ингредиенты, добавляют перец и соль. Заправляют блюдо маслом и подают к столу.

Закуска «Уральская»

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 2 моченых яблока, 100 г майонеза, 3 дольки чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 морковь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нарезают крупными кусками, варят в подсоленной воде до готовности, после чего шинкуют и смешивают с очищенной и натертой на крупной терке морковью. Добавляют толченый чеснок, мелко нарезанные яблоки, посыпают перцем, заправляют майонезом и подают к столу, посыпав рубленым зеленым луком.

Свекольная закуска с хреном

Ингредиенты

3 свеклы, 50 г тертого хрена, 100 мл растительного масла, 50 г очищенных грецких орехов, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают в подсоленной воде, очищают, натирают на крупной терке, добавляют очищенный и мелко нарезанный лук, хрен, толченые орехи и соль. Заправляют маслом, перемешивают и подают к столу.

Фасоль с красным соусом и сыром

Ингредиенты

100 г белой фасоли, 200 г сыра, 200 г майонеза, 200 г кетчупа, 3 луковицы, 1 зеленое яблоко, 1 ст. ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности, затем охлаждают. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, натертые на крупной терке сыр и яблоко.

Для приготовления соуса смешивают майонез, кетчуп, хрен и соль. Блюдо заправляют приготовленным соусом и подают к столу.

Закуска из брокколи с крыжовником

Ингредиенты

500 г брокколи, 100 г крыжовника, 1 пучок зеленого лука,

100 г растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка сахара, 2 огурца, 2 болгарских перца, 2 корня сельдерея, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи варят до готовности в подсоленной воде, затем охлаждают, мелко нарезают, добавляют крыжовник, рубленый зеленый лук, нарезанные соломкой огурцы и болгарский перец, очищенные и натертые на крупной терке корни сельдерея.

Для приготовления соуса смешивают масло, перец, лимонный сок, соль и сахар. Овощную смесь заливают соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Морковная закуска со сметаной

Ингредиенты

4 моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки сметаны, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке, добавляют рубленое яйцо, зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Готовое блюдо солят, заправляют сметаной и подают к столу.

Закуска острая из тыквы

Ингредиенты

400 г тыквы, 2 стручка острого перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную тыкву нарезают мелкими кубиками, заливают горячей подсоленной водой, тушат в течение 15 минут, затем добавляют мелко нарезанный острый перец и тмин. Доводят тыкву до готовности, протирают через сито, смешивают с измельченной зеленью петрушки, поливают маслом и подают к столу.

Лук зеленый с орехами

Ингредиенты

3 пучка зеленого лука, 1 ст. ложка толченых грецких орехов, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарезают, сбрызгивают уксусом, добавляют сваренные вкрутую, очищенные и нарубленные яйца, соль и сахар. Закуску выкладывают на блюдо, посыпают орехами, поливают сметаной и подают к столу.

Закуска из зеленого лука и эстрагона

Ингредиенты

3 пучка зелени эстрагона, 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 7 маслин, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук моют, измельчают и растирают с солью, добавляют нарезанные тонкой соломкой яблоки, измельченную зелень эстрагона, заправляют маслом и подают к столу, украсив маслинами.

Маринованная капуста с патиссонами

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 150 г маринованных патиссонов, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ч. ложки столового уксуса, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу, 4 горошины черного перца.

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую подсоленную воду кладут сахар, лавровый лист, перец горошком, добавляют уксус, варят 3 минуты, после чего процеживают.

Белокочанную капусту и лук очищают, шинкуют, заливают маринадом и оставляют на 30 минут. Затем добавляют нарезанные кубиками патиссоны, масло, перемешивают и подают к столу.

Огурцы с пряным соусом

Ингредиенты

4 огурца, 3 ст. ложки майонеза, 50 г зелени петрушки, 50 г

зелени укропа, 1 ч. ложка тмина, молотый имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают тонкими кружками и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса майонез взбивают с тмином, перцем, имбирем и солью. Огурцы заливают соусом, украшают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, после чего подают к столу.

Закуска из яиц и тыквы

Ингредиенты

5 вареных яиц, 300 г вареной тыквы, 100 г майонеза, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву натирают на крупной терке, добавляют рубленые яйца, нарезанные кубиками огурцы, перец и соль. Перемешивают, заправляют майонезом, украшают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Закуска из салата с острым соусом

Ингредиенты

300 г зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 100 г майонеза, 3 вареных яйца, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Салат моют, шинкуют, смешивают с очищенными и рублеными яйцами, измельченной зеленью петрушки и укропа, рубленым зеленым луком.

Для приготовления соуса майонез взбивают с лимонным соком, сахаром и солью, добавляют перец и толченый чеснок. Смесь зелени и яиц выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Сырная закуска с укропом

Ингредиенты

300 г твердого сыра, 2 пучка зелени укропа, 2 вареных яйца, 100 г майонеза, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке, смешивают с рублеными яйцами, измельченной зеленью укропа и солью. В готовую массу кладут перец и майонез. Все перемешивают, ставят на 30 минут в прохладное место, затем перекладывают в сервировочное блюдо и подают к столу.

Закуска из огурцов и чеснока

Ингредиенты

8 огурцов, 4 дольки чеснока, 2 ст. ложки столового уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы заливают холодной водой, оставляют на 2 часа, затем очищают от кожицы, разрезают вдоль, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, солят, смешивают с толченым чесноком, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Выкладывают огурцы на блюдо, перчат, поливают маслом и подают к столу.

Икра свекольная с миндалем

Ингредиенты

2 свеклы, 1 ч. ложка молотого миндаля, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, 1 ч. ложка столового уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очищают, натирают на крупной терке и сбрызгивают уксусом.

Полученную смесь прогревают в течение 5 – 7 минут, после чего охлаждают, добавляют миндаль и соль. Икру перемешивают со сметаной, украшают рубленым зеленым луком и подают к столу.

Закуска из капусты и граната

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 1 гранат, 1 вареная свекла, 1 луковица, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Нашинкованную капусту солят, кладут в дуршлаг, прогревают над кастрюлей с кипящей водой, затем охлаждают,

смешивают с зернами граната, тертой свеклой и нарезанным полукольцами луком.

Закуску выкладывают на блюдо, посыпают сахаром и перцем, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Чесночно-ореховая закуска

Ингредиенты

5 долек чеснока, 2 ст. ложки толченых грецких орехов, 2 вареные моркови, 7 ломтиков ржаного хлеба, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грецкие орехи обжаривают, смешивают с тертой морковью и толченым чесноком. Все солят, ставят на 1 час в прохладное место, затем заправляют майонезом, выкладывают закуску на ломтики ржаного хлеба и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Морковь с мясом кальмаров

Ингредиенты

400 г вареной моркови, 200 г вареных кальмаров, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч. ложка тмина, 1 яблоко, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко.

Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Томатная закуска с сыром

Ингредиенты

400 г помидоров, 150 г твердого сыра, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 15 г желатина, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, 70 мл белого вина, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные от кожицы помидоры кладут в кастрюлю, вливают немного воды, добавляют толченый чеснок, лавровый лист и варят 10 минут на слабом огне.

Готовую массу протирают через сито, солят, перчат, добавляют сахар и предварительно разведенный в смеси вина и воды желатин. Нагревают в течение 2 минут на слабом огне, затем раскладывают по формам и ставят на 1 час в прохладное место. Подают к столу, украсив тертым сыром и кольцами лука.

Закуска из кабачков по-украински

Ингредиенты

3 кабачка, 1 баклажан, 1 болгарский перец, 1 помидор, 4 дольки чеснока, 1 луковица, 50 г свиного сала, 100 мл растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и болгарский перец мелко нарезают и жарят на сале до золотистого цвета. Кабачки и баклажан нарезают маленькими кусочками, укладывают в кастрюлю, заливают водой, солят, перчат, добавляют масло, толченый чеснок и варят 15 минут. Затем кладут очищенный от кожицы и нарезанный дольками

помидор, обжаренные лук и болгарский перец. Варят до полного выпаривания жидкости, затем подают к столу.

Закуска из тыквы и яблок

Ингредиенты

300 г вареной тыквы, 4 яблока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, солят, перчат, перемешивают, заправляют смесью масла и лимонного сока и подают к столу.

Закуска из вареной моркови и яиц

Ингредиенты

500 г вареной моркови, 5 вареных яиц, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь нарезают тонкими кружочками, укладывают на блюдо, чередуя с кружками яиц и толченым чесноком. Для приготовления соуса лимонный сок смешивают с маслом, солью и измельченной зеленью укропа. Морковь и яйца поливают соусом и подают к столу.

Жареная морковь с лимоном

Ингредиенты

500 г моркови, 1 ст. ложка сахарной пудры, 4 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, 1 ч. ложка корицы, молотый мускатный орех, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на крупной терке и жарят в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета. Затем охлаждают, солят, перчат, посыпают корицей, молотым мускатным орехом и сахарной пудрой, поливают оставшимся маслом. Морковь выкладывают на блюдо, украшают тонкими дольками очищенного лимона и подают к столу.

Закуска из кабачков и яиц

Ингредиенты

500 г кабачков, 5 вареных яиц, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные кабачки отваривают в подсоленной воде, затем нарезают тонкими ломтиками и укладывают на блюдо, чередуя с кружками яиц и толченым чесноком.

Для приготовления соуса лимонный сок размешивают с солью и маслом. Кабачки и яйца поливают соусом и подают к столу.

Фасоль с луком и помидорами

Ингредиенты

500 г фасоли, 5 помидоров, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль заливают подсоленной водой, варят в течение 30 минут, затем перчат, вливают масло и добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, добавляют к фасоли. Тушат в течение 10 минут, охлаждают, выкладывают на сервировочное блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Картофельные котлеты с сыром и лимоном

Ингредиенты

500 г картофеля, 100 г растительного масла, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 1 пучок зеленого лука, 2 пучка зелени петрушки, 2 ст. ложки муки, 1 лимон, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель крупно нарезают, опускают в кипящую воду и варят в течение 20 минут, после чего воду сливают, а картофель разминают. Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарезают, смешивают с картофелем, добавляют яйца, сыр, солят, перчат и перемешивают. Из картофельной массы формуют небольшие котлеты, обваливают их в муке и обжаривают во фритюре.

Готовые котлеты подают к столу с ломтиками очищенного лимона.

Овощи фри запеченные

Ингредиенты

500 г помидоров, 500 г картофеля, 3 луковицы, 1 баклажан, 1 кабачок, 5 долек чеснока, 300 г растительного масла, 1 лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель нарезают соломкой, баклажан и кабачок – кружочками. Масло наливают в глубокую сковороду, раскаливают и обжаривают в нем последовательно картофель, кабачок, баклажан. Глубокий противень смазывают маслом и укладывают на него овощи слоями, соблюдая ту же последовательность.

Лук запекают в духовке, нарезают кольцами и укладывают на овощи. Поверх лука выкладывают половину нарезанных кружками помидоров. Готовят томатный соус из оставшихся помидоров, перца, соли, предварительно очищенного и измельченного чеснока и лаврового листа. Готовый соус охлаждают, протирают через сито, заливают им овощи и запекают их в разогретой до 180° С духовке в течение 5 минут.

Запеканка из шпината

Ингредиенты

500 г шпината, 100 г сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат заливают кипящей водой и бланшируют в течение 10 минут, после чего откидывают на дуршлаг и разминают до пюреобразного состояния. Полученное пюре солят, перчат, выкладывают в сковороду, сверху кладут кусочки масла, посыпают тертым сыром и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут. К столу подают, нарезав запеканку порционными кусками.

Картофель с мятой

Ингредиенты

500 г картофеля, 1 пучок мяты, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, нарезают кружками, выкладывают в

кастрюлю, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, соль, перец, томатную пасту, масло, вливают 500 мл воды, доводят до кипения и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Затем добавляют мелко нарезанную мяту и тушат еще 15 минут.

Яйца смешивают с несколькими ложками картофельного отвара, взбивают, вливают в кастрюлю и нагревают в течение 3 минут на медленном огне. К столу блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Пикантная овощная закуска

Ингредиенты

500 г кабачков, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 200 мл растительного масла, 3 яйца, 3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры кладут в кипяток на 5 минут, после чего снимают с них кожицу. Болгарский перец запекают в духовке, снимают с него кожицу и удаляют семена. Кабачки очищают, нарезают дольками и вместе с перцем обжаривают в масле, добавляют помидоры, предварительно очищенный и измельченный чеснок и рубленую зелень петрушки, солят и перчат. Тушат 15 минут, заливают взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут.

Тушеные помидоры с яйцами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 6 яиц, 2 ст. ложки растительного масла, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка аджики, соль и перец.

Способ приготовления

Помидоры очищают от кожицы, нарезают дольками и выкладывают в сковороду, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, перец, соль, аджику, масло и тушат на медленном огне в течение 10 минут, после чего вливают 1 стакан воды. Когда вода выкипит, заливают помидоры взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут. К столу блюдо подают охлажденным.

Закуска из тыквы с аджикой

Ингредиенты

500 г тыквы, 200 г растительного масла, 5 болгарских перцев, 50 г гороха, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ч. ложка аджики, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и болгарский перец очищают, крупно нарезают, обжаривают в масле. Добавляют томатную пасту, предварительно замоченный горох и аджику. Жарят еще 3 – 5 минут, постоянно помешивая. Добавляют к содержимому сковороды 0,5 л воды и тушат на медленном огне.

Тыкву очищают, нарезают тонкими дольками. Когда горох станет мягким, блюдо солят, перчат, добавляют тыкву, нарубленную зелень петрушки, перемешивают и тушат примерно 30 минут (до размягчения тыквы).

Острая закуска с печеным болгарским перцем

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 5 яиц, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком, снимают с них кожицу, удаляют семена, нарезают дольками и выкладывают в сковороду. Добавляют масло, солят, перчат, тушат на слабом огне в течение 20 минут. Запекают в духовке болгарский перец, снимают с него кожицу и удаляют семена. Перец нарезают дольками и соединяют с помидорами. Тушат еще 30 минут, заливают взбитыми яйцами, перемешивают, прогревают в течение 3 минут, затем выкладывают на сервировочное блюдо и подают к столу.

Яичная закуска с острым соусом

Ингредиенты

5 яиц, 4 дольки чеснока, 2 ч. ложки аджики, 1 ст. ложка томатной пасты, 100 г растительного масла, кориандр, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Масло разогревают в глубокой сковороде, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, разведенные в 100 мл воды томатную пасту и аджику, кориандр, перец, соль и тушат в течение 5 минут на слабом огне. Яйца взбивают, выливают в сковороду с соусом и тушат на слабом огне,

помешивая, 1 – 2 минуты. К столу закуску подают охлажденной.

Отварной сельдерей с острым соусом

Ингредиенты

500 г корней сельдерея, 3 ст. ложки растительного масла, 2 вареных яйца, 2 яичных желтка, 200 мл молока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка муки, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка уксуса, зелень петрушки, соль, перец красный молотый, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса муку разводят в молоке, добавляют соль, взбитые яичные желтки и нагревают смесь на слабом огне до загустения.

Затем вливают масло, добавляют горчицу, перец, лимонный сок и измельченную зелень петрушки. Очищенные корни сельдерея отваривают в подсоленной воде, добавив уксус. Готовый сельдерей нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, посыпают предварительно очищенными и нарубленными яйцами, заливают приготовленным соусом и подают к столу.

Корзиночки из перца с начинкой

Ингредиенты

6 болгарских перцев, 6 стеблей лука-порея, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 помидора, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 1 ч. ложка сахара, зелень петрушки, молотый шафран, корица, молотый имбирь на кончике ножа, соль, перец.

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую воду выкладывают сахар, соль, перец, корицу, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятят на слабом огне 5 минут, добавляют уксус и снова доводят до кипения. Для приготовления фарша лук и морковь очищают и шинкуют, петрушку измельчают, солят, обжаривают в масле, добавляют бланшированные, очищенные от кожицы и семян и протертые помидоры, толченый чеснок, перемешивают и тушат до готовности.

У болгарского перца удаляют плодоножки вместе с семенами и вырезают края зубчиками. Опускают подготовленный перец на 2 – 3 минуты в кипящий маринад, охлаждают, затем каждый начиняют фаршем, укладывают на блюдо, украшают в виде

корзиночек, используя лук-порей, и подают к столу.

Армянская закуска из яиц

Ингредиенты

5 яиц, 4 ст. ложки томатной пасты, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка аджики, 100 г оливкового масла, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту разводят 1 стаканом воды, выливают в глубокую сковороду, добавляют масло, аджику, тмин, предварительно очищенный и измельченный чеснок и соль. Варят 15 минут, затем вливают в горячую смесь взбитые яйца, перемешивают, выкладывают в глубокую тарелку, охлаждают и подают к столу.

Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами

Ингредиенты

500 г отварного риса, 10 яиц, 1 баранья кишка, зелень петрушки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца взбивают с солью, добавляют рис, перец, измельченную зелень петрушки, перемешивают и выкладывают в промытую баранью кишку, завязанную с одного конца. Затем завязывают другой конец кишки, выкладывают колбасу в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, протыкают в нескольких местах иглой и варят 30 минут.

Колбасу охлаждают, нарезают порционными кусками.

Розетки из сыра

Ингредиенты

400 г сыра, 1 банка консервированных шпрот, 150 г сливочного масла, 1 соленый огурец, зелень укропа.

Способ приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками, из которых вырезают кружочки с помощью формы или тонкого стакана. Шпроты выкладывают в миску и разминают с маслом до получения однородной массы. Огурец нарезают кружками. На каждый кружок сыра выкладывают немного приготовленной смеси и накрывают вторым кружком. Сверху укладывают по одному

кружочку соленого огурца и украшают каждую розетку веточкой укропа.

Соевая закуска

Ингредиенты

150 г ростков сои, 150 г соевого творога, 1 пучок щавеля, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки яблочного уксуса, 1 ст. ложка горчицы, 4 ст. ложки эстрагона, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Творог измельчают, обваливают в крахмале и жарят в 2 ст. ложках масла до образования корочки. Перекладывают в глубокую тарелку, сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки нарезают, обдают кипятком, затем холодной водой и смешивают их с творогом. Щавель моют, обсушивают, мелко нарезают и смешивают с соей.

Из меда, яблочного уксуса, оставшегося масла, горчицы, перца и соли готовят маринад и заправляют им закуску. Перед подачей к столу закуску посыпают эстрагоном.

Закуска из овощей с плавленым сыром

Ингредиенты

4 вареных клубня картофеля, 2 вареные моркови, 2 вареных яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г плавленого сыра, 1 долька чеснока, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель, яйца и морковь очищают и натирают на крупной терке.

Сыр также натирают. Все компоненты укладывают слоями в такой последовательности: картофель, морковь, яйца, горошек и сыр. Каждый слой солят и поливают майонезом, смешанным с предварительно очищенным и натертым на мелкой терке чесноком. Перед подачей к столу выдерживают закуску в холодильнике в течение 30 минут.

Маринованный лук с горчицей

Ингредиенты

5 маринованных луковиц, 200 г вареной колбасы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки и

укропа.

Способ приготовления Колбасу нарезают кубиками и смешивают с нашинкованным маринованным луком.

Горчицу растирают с маслом, заправляют полученной смесью закуску и посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Острая закуска из яблок и сыра

Ингредиенты

2 кисло-сладких яблока, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки тертого сыра, 100 г грецких орехов, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Способ приготовления

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или натирают на крупной терке и сбрызгивают лимонным соком. Орехи измельчают. Чеснок очищают и нарезают. Все компоненты соединяют, солят, добавляют сахар, заправляют сметаной и перемешивают.

Закуска из моченых яблок с картофелем

Ингредиенты

2 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 50 г майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель отваривают, охлаждают, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Добавляют нарезанные кружками моченые яблоки и зеленый горошек, перемешивают. Заправляют майонезом и украшают веточками петрушки.

Закуска «Кахетинская»

Ингредиенты

2 айвы, 4 дольки чеснока, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 100 г вареной фасоли, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Айву моют, очищают от кожицы и нарезают небольшими ломтиками. Чеснок и лук очищают и измельчают, зелень укропа шинкуют, все смешивают с айвой и фасолью. Закуску солят, заправляют маслом и перемешивают.

Русская закуска

Ингредиенты

4 моркови, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 кислое яблоко, 1 луковица, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки гранатового сока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке. Лук очищают, моют и шинкуют. Неочищенное яблоко нарезают мелкими кубиками. Все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют сахар, хрен и сок граната. Закуску выкладывают в глубокое блюдо и украшают рубленой зеленью укропа и петрушки.

Мясная закуска с грушами

Ингредиенты

300 г баранины, 2 груши, 3 помидора, 2 сладких перца, 1/2 стручка острого перца, 1 яблоко, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки зеленого лука, 1 ч. ложка сахара, 50 г зелени петрушки, 100 г майонеза, 1 ч. ложка горчицы, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, слегка обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами и луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины груши и яблоко выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем измельчают, соединяют с сахаром, горчицей, майонезом, красным молотым перцем, солью, кусочками горького перца и перемешивают.

К мясу с овощами добавляют зеленый горошек, заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченным зеленым луком и нашинкованной зеленью петрушки.

Закуска по-турецки

Ингредиенты

100 г отварной говядины, 1 огурец, 1 помидор, 2 вареных яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ч.

ложка зелени петрушки.

Способ приготовления

Говядину разрезают на 4 кусочка. Яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют сыром и выкладывают на кусочки мяса.

Закуску украшают растертыми с маслом желтками, кружками огурца и помидора и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Закуска из курицы с овощами

Ингредиенты

700 г куриного филе, 3 соленых огурца, 2 вареных клубня картофеля, 2 вареные моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки оливкового масла, 50 г майонеза, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки измельченной зелени кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и нашинкованной зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Закуска из говяжьего сердца

Ингредиенты

400 г говяжьего сердца, 2 луковицы, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки тертого сыра, 70 г растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 100 г сметаны, 100 г отварного риса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, рисом и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану, перчат и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Холодная закуска по-армянски

Ингредиенты

300 г отварной говядины, 1 вареная морковь, 1 луковица, 1 вареное яйцо, 1 гранат, 1 ст. ложка

консервированного зеленого горошка, 1 лимон, зелень петрушки.

Способ приготовления

Говядину нарезают мелкими кусочками и выкладывают ровным слоем на блюдо. Очищенное яйцо и морковь нарезают кубиками, смешивают с зернами граната, дольками очищенного лимона, измельченным луком, зеленым горошком, нашинкованной зеленью петрушки и выкладывают на кусочки мяса.

Закуска из огурцов и вяленого мяса

Ингредиенты

100 г вяленого мяса, 100 мл мясного бульона, 100 г сметаны, 50 г консервированного зеленого горошка, 4 огурца, 2 ч. ложки муки, зелень петрушки, укропа и кинзы, 1 лимон, 1 ст. ложка растительного масла, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют рубленую зелень укропа и сок из половины лимона. Для приготовления соуса муку обжаривают в масле, вливают бульон, доводят его до кипения и держат на слабом огне до загустения. Затем добавляют сметану, соль, перец, тмин, доводят до кипения и кладут в соус рубленую зелень петрушки. Подготовленные огурцы заправляют соусом, выкладывают горкой на середину блюда, по краям раскладывают предварительно отваренные до мягкости ломтики вяленого мяса. Закуску украшают ломтиками второй половины лимона, зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Закуска из баранины по-набельски

Ингредиенты

150 г отварной баранины, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки майонеза, 1 морковь, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, соль, перец.

Способ приготовления Морковь и огурец нарезают мелкими кусочками. Лук и перец шинкуют. Мясо нарезают соломкой, смешивают с нарезанными морковью, соленым огурцом, сладким перцем, предварительно обжаренным в масле луком. Закуску перемешивают, солят, перчат, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Закуска из баранины с фасолью

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 400 г стручковой фасоли, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 свекла, 1 банка консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные по отдельности картофель, морковь, свеклу и стручковую фасоль нарезают кубиками, смешивают с зеленым горошком и кусочками баранины. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска из баранины с медом

Ингредиенты

200 г вареной баранины, 200 г сыра, 2 груши, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 1 морковь, 3 ст. ложки яблочного сока, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками груши соединяют с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо и ломтики помидора, перемешивают и выкладывают на блюдо. Поливают яблочным соком, заправляют медом и подают к столу, украсив зеленью петрушки.

Закуска из баранины с картофелем

Ингредиенты

300 г вареной баранины, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 50 г майонеза, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Мясной рулет с орехами

Ингредиенты

200 г говядины, 100 г куриного филе, 2 ст. ложки грецких орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Мясо курицы мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из толченых орехов и растительного масла.

Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле, после чего охлаждают и подают к столу, нарезав кусками.

Слоеная закуска с бараниной и брынзой

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 100 г брынзы, 100 г майонеза, 3 ст. ложки изюма, 1 яблоко, 1 пучок редиса, 1 корень петрушки, 100 г отварного риса, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Яблоко и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и измельченный корень петрушки.

Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска из вяленого мяса с морковью

Ингредиенты

5 штук моркови, 300 г вяленой баранины, 70 г растительного масла, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 ст. ложка аджики, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, перец и молотый тмин. Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Закуска «Бухара»

Ингредиенты

200 г баранины, 300 г козлятины, 200 г майонеза, 1 банка консервированного зеленого горошка, 5 вареных яиц, 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 ч. ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и натирают на терке. Мясо отваривают, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с луком, сбрызгивают лимонным соком и жарят в масле до золотистого цвета. Затем охлаждают, перекладывают в глубокую миску, добавляют предварительно очищенные и нарубленные яйца, нарезанные кубиками яблоки, солят, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, заправляют майонезом и украшают зеленым горошком.

Пикантная закуска с хреном

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 100 г тертого хрена, 100 г майонеза, 1 луковица, 1 ст. ложка бараньего жира, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка лимонного сока, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, натирают на терке и обжаривают в жире. Мясо нарезают кубиками, солят, добавляют лук, смешанный с сахаром и лимонным соком хрен и мелко нарезанную зелень петрушки. Закуску выкладывают горкой на блюдо, поливают майонезом и подают к столу.

Пряная закуска с кориандром

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 200 г очищенных грецких орехов, 100 г сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 1 свекла, 1 морковь, 1 ст. ложка кориандра, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Свеклу очищают и натирают на крупной терке. Морковь нарезают фигурными кусочками, мясо – кубиками. Соединяют свеклу и мясо, солят, перчат, добавляют измельченные орехи и кориандр. Закуску перемешивают, выкладывают на блюдо горкой, поливают смесью майонеза и сметаны и подают к столу, украсив

кусочками моркови.

Мясная закуска с грибами и овощами

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 100 г копченого куриного филе, 100 г вешенок, 1 сладкий перец, 3 яйца, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 100 г майонеза, 50 г зелени петрушки и кинзы, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные вешенки рубят. Лук и сладкий перец нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Баранину и мясо копченой курицы нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, красный молотый перец, тмин, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Баранина с маринованной капустой

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 150 г маринованной капусты, 150 г майонеза, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 клубня картофеля, 3 вареных яйца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 яблока, 1 соленый помидор, 1 лимон, 1 консервированный сладкий перец, перец красный молотый.

Способ приготовления

Мясо нарезают соломкой, добавляют нарезанные кубиками картофель и огурцы, нашинкованные лук и сладкий перец, рубленые яйца, натертые на крупной терке яблоки, маринованную капусту и очищенный от кожицы и измельченный соленый помидор. Перемешивают, перчат, заправляют майонезом, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком, дольками очищенного лимона и подают к столу.

Острая баранина с баклажанами

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 2 баклажана, 2 стручка острого перца, 100 г растительного масла, 2 дольки чеснока, 2 ч. ложки аджики, 1 морковь, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Очищенные баклажаны и морковь нарезают соломкой, добавляют нарезанный кольцами лук, измельченный острый перец и толченый чеснок. Овощную массу выкладывают на сковороду с предварительно разогретым маслом и жарят в течение 3 минут. Добавляют аджику, соль, вливают немного воды и тушат до готовности. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют к овощам, перемешивают и тушат еще 2 – 3 минуты. Готовую закуску охлаждают и подают к столу.

Закуска из баранины и редиса

Ингредиенты

200 г отварной баранины, 50 г майонеза, 10 листьев зеленого салата, 2 вареных яйца, 10 штук редиса, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный кружочками редис, предварительно очищенные и нарубленные яйца, перец, соль, перемешивают и заправляют майонезом.

Листьями салата выстилают сервировочное блюдо, затем выкладывают горкой приготовленную закуску.

Закуска из жареной баранины

Ингредиенты

300 г жареной баранины, 50 г майонеза, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 вареных клубня картофеля, 1 луковица, 2 огурца, 1 яблоко, 1 пучок зеленого салата, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и базилика, 3 ст. ложки лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и нарезают кольцами, картофель и огурцы – кубиками, половину пучка салата – соломкой. Яблоко очищают и натирают на крупной терке. Ломтики мяса перемешивают с измельченной зеленью базилика и луком, солят, перчат, поливают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Затем добавляют нарезанные картофель, салат, огурцы, натертое

яблоко, зеленый горошек и перемешивают. На блюдо кладут листья салата, выкладывают на них горкой приготовленную закуску, поливают майонезом, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из мяса курицы и огурцов

Ингредиенты

300 г куриного филе, 300 г маринованных огурцов, 200 г майонеза, 1 вареное яйцо, 1 болгарский перец, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Отварное куриное мясо и маринованные огурцы мелко нарезают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Смесь выкладывают горкой в салатницу и украшают половинками яйца, кружками болгарского перца, очищенными дольками лимона и измельченной зеленью петрушки.

Мясная закуска с сыром и грибами

Ингредиенты

500 г отварной баранины, 100 г майонеза, 100 г маринованных

грибов, 100 г твердого сыра, 100 г отварного риса, 10 черных маслин, 1 луковица, 30 мл растительное масла, 1 соленый огурец, зелень кинзы, соль.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют и обжаривают в масле. Сыр натирают на крупной терке, огурец нарезают кружочками, грибы – ломтиками. Мясо нарезают мелкими кубиками, солят, добавляют обжаренный лук, кружочки огурца, тертый сыр, рис и ломтики грибов.

Закуску заправляют майонезом, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо и подают к столу, украсив веточками кинзы и маслинами.

Закуска из козлятины и мяса утки

Ингредиенты

300 г отварной козлятины, 200 г вареного мяса утки, 100 г майонеза, 50 г консервированного зеленого горошка, 4 вареных

клубня картофеля, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 огурец, 1 морковь, 1 ст. ложка аджики, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками, огурец, морковь и картофель – соломкой. Подготовленные компоненты солят, перчат, перемешивают, заправляют смесью майонеза, томатной пасты и аджики, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Закуска из баранины с апельсинами и яблоками

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 100 г майонеза, 2 апельсина, 2 яблока, 2 вареных яйца, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка аджики, соль.

Способ приготовления

Яблоки очищают и натирают на крупной терке. Апельсины очищают и разделяют на дольки. Мясо нарезают тонкими ломтиками, солят, добавляют натертые яблоки, дольки апельсина, предварительно очищенные и нарубленные яйца. Перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, выкладывают горкой на блюдо и поливают смесью майонеза и аджики.

Закуска из бараньего легкого

Ингредиенты

500 г бараньего легкого, 100 г майонеза, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, соль, перец.

Способ приготовления

Баранье легкое тщательно промывают, замачивают на 2 часа в холодной воде, затем отваривают с добавлением соли. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и обжаривают в масле.

Готовое легкое мелко нарезают, смешивают с обжаренным луком, перчат, заправляют майонезом и выкладывают горкой на блюдо, украсив измельченным зеленым луком.

Говяжья печень с грибами

Ингредиенты

300 г вареной говяжьей печени, 100 г сметаны, 150 г маринованных грибов, 3 помидора, 3 огурца, 2 луковицы, 2

болгарских перца, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Помидоры, огурцы и грибы нарезают ломтиками, добавляют нарезанную кубиками печень, предварительно очищенный и истолченный чеснок, нашинкованные лук и болгарский перец, солят и перемешивают.

Заправляют смесью лимонного сока и сметаны, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из бараньего сердца и сыра

Ингредиенты

300 г вареного бараньего сердца, 100 г отварного риса, 100 г сыра, 150 г сметаны, 2 дольки чеснока, 2 луковицы, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 3 ст. ложки измельченной зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и натирают на крупной терке. Сердце нарезают ломтиками, смешивают с луком, поливают уксусом, солят и оставляют на 20 минут.

Затем добавляют рис, нарезанный кубиками сыр, измельченную зелень кинзы, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, поливают смесью сметаны и толченого чеснока, украшают веточками кинзы и подают к столу.

Камбала на шпажках с фруктами

Ингредиенты

800 г филе камбалы, 3 апельсина, 3 банана, 350 г молочного йогурта, 50 г майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Филе камбалы моют, обсушивают салфеткой, сбрызгивают лимонным соком, нарезают ломтиками шириной 2 см и длиной 7 см, солят, перчат. Апельсины нарезают кружками толщиной 0,5 см, каждый кружок делят пополам, бананы нарезают кружками толщиной 1,5 см и сбрызгивают лимонным соком. Нанизывают фрукты на шпажки, чередуя с ломтиками филе камбалы, смазывают маслом и запекают в духовке. Для приготовления соуса смешивают йогурт, майонез, соль, перец. Готовую рыбу посыпают красным перцем и подают к столу с соусом.

Креветки «Принцесса»

Ингредиенты

12 штук креветок, 500 г мелкой моркови, 12 ломтиков отварной грудинки, 250 г молодых початков кукурузы, 200 мл томатного сока с мякотью, 60 г растительного масла, 4 ст. ложки овощного бульона, имбирь, 30 г зеленого лука, мелисса, листья шалфея, 1 острый перец, соль.

Способ приготовления

Кукурузные початки разрезают каждый на 2 части вдоль, морковь очищают, моют и разрезают каждую вдоль пополам, лук нарезают кусочками, равными по длине моркови. Мелиссу и перец измельчают.

С креветок удаляют хитиновый покров, оставив только хвостовой плавник, разрезают их пополам и потрошат. На каждую половинку креветки кладут по листику шалфея и снова складывают две половинки вместе, оборачивают их ломтиком грудинки, скалывают шпажкой. Имбирь обжаривают в масле, вынимают его и в этом же масле обжаривают жгучий перец и травы, добавляют морковь, кукурузу, лук, заливают бульоном и тушат 6 минут, не допуская размягчения овощей. Добавляют томатный сок и соль.

Креветки жарят, не снимая со шпажек, в раскаленном масле по 2 – 3 минуты с каждой стороны, затем подают к столу вместе с овощами и имбирем.

Жареный окунь с лисичками

Ингредиенты

500 г филе окуня, 200 г консервированных лисичек, 100 мл белого вина, 150 г сметаны, 1 огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец.

Способ приготовления

Филе окуня сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и обваливают в муке. Сковороду разогревают и жарят рыбу в масле по 2 минуты с каждой стороны. Лук шинкуют, огурец нарезают кружками. Рыбу снимают со сковороды, в том же масле обжаривают лук, добавляют огурец, лисички и тушат 5 минут. Затем содержимое сковороды заливают вином, кладут горчицу, сметану и доводят до кипения.

Добавляют соль, перец, мелко нарубленный укроп, рыбу и

тушат еще 5 минут. Охлаждают и подают к столу.

Налим, запеченный с баклажанами

Ингредиенты

1 кг налима, 200 г растительного масла, 100 г томатной пасты, 1 кг баклажанов, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка жира, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат и жарят в масле до полуготовности, добавляют томатную пасту.

Баклажаны моют, удаляют плодоножки, нарезают кружками, солят, оставляют на 20 минут, затем обсушивают, обваливают в муке и обжаривают в масле. Выкладывают рыбу в смазанный жиром сотейник, сверху кладут баклажаны, вливают несколько ложек горячей воды, 1 ст. ложку масла и запекают в духовом шкафу.

Украшают рыбу рубленой зеленью петрушки и подают к столу в той емкости, в которой она готовилась.

Рыба, фаршированная сыром

Ингредиенты

1 кг филе рыбы, 50 г твердого сыра, 2 яйца, 70 г растительного масла, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Филе рыбы отбивают, натирают солью и перцем. На середину филе кладут кусочек сыра, сворачивают рулетом, обваливают в муке, обмакивают во взбитые яйца и жарят в масле до готовности. Перед подачей к столу блюдо посыпают зеленью.

Мидии в соусе

Ингредиенты

10 мидий, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Мидии отваривают в раковинах в подсоленной воде с луком и

лавровым листом. Когда раковины раскроются, вынимают мидии из отвара, освобождают от раковин и перекладывают в салатник. Муку растирают с растительным маслом, разводят отваром. Варят 10 минут, снимают с огня и заправляют сливочным маслом и лимонным соком. Заливают этим соусом мидии и украшают измельченной зеленью петрушки.

Кальмары, тушенные с рисом

Ингредиенты

250 г кальмаров, 150 г риса, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 30 мл молока, зелень, соль.

Способ приготовления

Кальмары очищают от пленки и хорошо промывают в проточной холодной воде, потрошат и снова моют. Нарезают крупной соломкой, солят, обваливают в муке и обжаривают в масле. Рис варят до полуготовности.

Лук очищают, моют, нарезают тонкими кольцами, слегка обжаривают в масле, посыпают мукой и, помешивая, жарят еще 5 – 7 минут. Затем смешивают с рисом и кальмарами, доливают молоко, солят и добавляют масло.

Тушат на слабом огне 25 – 30 минут, накрыв сковороду крышкой. Готовые кальмары перекладывают на блюдо, посыпают нарубленной зеленью и сразу же подают к столу.

Запеченная стерлядь с грибным соусом

Ингредиенты

600 г стерляди, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 10 шампиньонов, 1 лимон, 1 ч. ложка сахара, соль, перец.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо и обваливают в сухарях. Сковороду смазывают сливочным маслом, выкладывают на нее рыбу, сбрызгивают растительным маслом и запекают в духовке. Лимон и шампиньоны нарезают тонкими дольками. Из головы и хвоста рыбы варят 1 стакан бульона, процеживают и отваривают в нем шампиньоны.

Добавляют в бульон несколько долек лимона, соль, сахар и доводят до кипения. Перед подачей к столу рыбу выкладывают на блюдо и заливают охлажденным бульоном с грибами.

Треска «Пикантная»

Ингредиенты

800 г филе трески, 50 мл лимонного сока, 100 г копченого сала, 4 луковицы, 4 дольки чеснока, 30 г зелени петрушки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 800 г консервированных помидоров, соль, перец.

Способ приготовления

Рыбное филе поливают лимонным соком, солят. Сало нарезают узкими полосками и растапливают на сковороде. Очищенный лук и дольки чеснока мелко нарезают и тушат на растопленном сале. Добавляют в эту смесь мелко нарезанную петрушку, панировочные сухари и еще немного тушат. Помидоры нарезают крупными кубиками и вместе с выделившимся соком выкладывают в плоскую форму. Сверху кладут рыбное филе, заливают его луковой смесью и перчат.

Рыбу запекают в духовке 15 – 20 минут, охлаждают и подают к столу.

Рыба с орехами

Ингредиенты

1 кг морской рыбы, 100 г очищенного миндаля, 50 г изюма, 500 г помидоров, 100 мл растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления

Рыбу очищают, моют, натирают солью и перцем, слегка обжаривают в масле. Затем поливают рыбу маслом и ставят запекать в разогретую духовку. Время от времени сбрызгивают рыбу маслом. Орехи и изюм поджаривают в 2 ст. ложках масла, убирают их со сковороды и кладут нарезанные кусочками помидоры, посыпанные солью и перцем. Тушат их до тех пор, пока они не распадутся на части. Помидоры протирают через сито, ставят еще раз на небольшой огонь и дают соусу немного загустеть. Рыбу выкладывают на блюдо, заливают соусом и украшают орехами и изюмом.

Рыбные лепешки

Ингредиенты

500 г филе рыбы, 1 ст. ложка муки, 70 г растительного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка белого вина, 1 помидор, имбирь, кориандр, 1 ст. ложка измельченной зелени кинзы и укропа, 2 ст. ложки

измельченной зелени петрушки, 4 листа зеленого салата, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе пропускают через мясорубку, смешивают с мукой, яичным желтком, 1 ст. ложкой масла и нарубленной зеленью. Добавляют соль, перец и пряности. Белок с вином взбивают с помощью миксера в крутую пену и добавляют в фарш.

Формуют лепешки толщиной 1 см и жарят их в масле с обеих сторон до образования светло-золотистой корочки. Помидор нарезают тонкими ломтиками. Готовые лепешки разрезают пополам, на блюде раскладывают листья салата, на них выкладывают лепешки и украшают их ломтиками помидора и зеленью.

Закуска с сельдью и овощами

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди, 2 вареных клубня картофеля, 1 яблоко, 3 вареных яйца, 1 свекла, 50 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель и яйца очищают, нарезают кружочками, филе сельди – мелкими кусочками. Яблоко и свеклу очищают и натирают на крупной терке по отдельности. Кружки картофеля раскладывают на блюде, на них выкладывают кусочки сельди и накрывают кружочками яиц. Сверху выкладывают натертое яблоко. Свеклу соединяют с майонезом и горчицей, солят, перчат, перемешивают и аккуратно выкладывают поверх яблока. Готовую закуску украшают рубленой зеленью.

Рыба по-астурийски

Ингредиенты

300 г трески или наваги, 70 мл белого вина, 200 мл воды, 1 луковица, 50 г оливкового масла, 80 г шампиньонов, 1 ст. ложка муки, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, измельчают и обжаривают в 3 ст. ложках масла, добавляют муку и пережаривают ее вместе с луком. Доливают воду и размешивают соус, чтобы не было комочков, затем добавляют вино, соль и перец.

Рыбу выкладывают на смазанную маслом сковороду, заливают соусом и тушат на слабом огне.

Грибы очищают, мелко нарезают и тушат в оставшемся масле. За 10 минут до подачи к столу выкладывают грибы с рыбой на блюдо и немного охлаждают.

Серебряный осетр

Ингредиенты

1 кг осетрины, 2 ст. ложки желатина, 1 лавровый лист, 1 луковица, 2 моркови, 1 огурец, 1 лимон, 2 ст. ложки консервированных грибов, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, зелень сельдерея, 5 горошин черного перца.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу отваривают с луком, лавровым листом, корнями петрушки и сельдерея, горошинами перца, охлаждают, очищают от кожи, вынимают кости, нарезают широкими ломтиками и выкладывают на большое блюдо. Отвар, в котором варилась рыба, процеживают, добавляют в него предварительно замоченный в теплой воде желатин, доводят до кипения при постоянном помешивании. Охлаждают до комнатной температуры. Морковь, огурец и лимон очищают и нарезают ломтиками.

Рыбу украшают нарезанными овощами, ломтиками лимона, разрезанными на половинки грибами, веточками петрушки и сельдерея. Каждый из этих продуктов, перед тем как положить на рыбу, смачивают в застывающем рыбном отваре.

Через полчаса заливают рыбу частью охлажденного отвара слоем 1,5 см. Когда он застынет, заливают остальным отваром. Охлаждают до полного застывания.

Огурцы с секретом

Ингредиенты

4 соленых огурца, 200 г филе рыбы, 100 г майонеза, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка маринованного винограда, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы разрезают на половинки вдоль, вынимают сердцевину. Филе рыбы варят в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, заправляют фарш горчицей, перцем и

майонезом. Половинки огурцов наполняют полученной смесью, укладывают на тарелку, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью петрушки, маринованным виноградом.

Рулеты из телятины

Ингредиенты

500 г телячьей лопатки, 500 г телячьей печени, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 100 г шпика, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лопатку тщательно моют, обсушивают. Мясо отделяют от костей, очищают, нарезают широкими плоскими кусками, посыпают солью, перцем и оставляют на 40 – 50 минут.

Печень вымачивают, очищают от пленок, желчных протоков, нарезают кусками, жарят со шпиком и репчатым луком, слегка тушат. Охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в холодной воде хлебом. В полученную массу добавляют перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, все перемешивают.

Фарш укладывают на подготовленные куски телятины и заворачивают в виде рулета, перевязывают его шпагатом или толстой ниткой и запекают в духовке, поливая время от времени выделившимся соком.

Готовые рулеты кладут под пресс и ставят на некоторое время в холодное место. После полного остывания снимают с них шпагат, рулеты нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на блюде.

Закуска из сельди с зеленым горошком

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди, 50 г горчицы, 50 г растительного масла, 50 г зелени укропа, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица.

Способ приготовления

Филе сельди слегка отбивают, придают ему форму пластинок, смазывают с двух сторон горчицей, выкладывают в селедочницу, заливают маслом и ставят на 24 часа в холодильник.

Лук очищают, моют, нарезают кольцами. Перед подачей к столу филе нарезают, посыпают зеленым горошком, сворачивают

трубочками, украшают зеленью, кольцами репчатого лука и заливают маслом, в котором выдерживалась сельдь.

Рулет из кальмаров

Ингредиенты

1 кг кальмаров, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г твердого сыра, 2 вареных яйца, 2 ст. ложки измельченной зелени, соль, перец.

Способ приготовления

Очищенные кальмары, лук, чеснок, хлеб пропускают через мясорубку, вливают масло и тщательно вымешивают. Полученный фарш выкладывают слоем 1,5 см на пищевую пленку. Сыр натирают на мелкой терке, яйца очищают, мелко нарезают, зелень шинкуют.

На фарш выкладывают сыр, яйца и зелень, солят, перчат. Фарш сворачивают рулетом, закрепляют пленкой и варят 15 минут. После приготовления пленку снимают. Рулет охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, украшают зеленью.

Рыба в желе

Ингредиенты

1 кг рыбы, 1 луковица, 1 лимон, 1 морковь, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 2 лавровых листа, 2 ч. ложки желатина, 1 ч. ложка сахара, соль, перец.

Способ приготовления

Лимон разрезают на две половины. Из одной отжимают сок, другую нарезают тонкими ломтиками. Рыбу очищают, потрошат, промывают холодной водой, нарезают небольшими кусочками, складывают в кастрюлю, добавляют лук, морковь, лавровые листья, соль, перец, заливают кипящей водой и варят.

Готовую рыбу осторожно вынимают из бульона, укладывают в глубокое блюдо, накрывают крышкой и ставят в холод. Бульон процеживают через 2 слоя марли, добавляют сахар, лимонный сок.

Желатин размачивают в холодной воде и вводят в процеженный бульон. Кастрюлю ставят на огонь, помешивая, доводят до кипения. Готовый бульон охлаждают. Рыбу украшают ломтиками лимона, зеленью петрушки, заливают приготовленным бульоном и ставят в холодное место до полного

застывания.

Сельдь со сметанным соусом

Ингредиенты

300 г филе малосольной сельди, 200 г яблок, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 4 листа салата, 100 г сметаны, соль, перец.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают небольшими ломтиками. Яблоки, красный и зеленый перец очищают, нарезают кубиками, перемешивают. Лук очищают, моют и мелко нарезают, соединяют с сельдью. Сбрызгивают лимонным соком. Для приготовления соуса сыр нарезают кубиками, смешивают с рубленым укропом, лимонным соком, перцем, солью, добавляют сметану. Заправляют сметанным соусом готовую закуску, выкладывают ее горкой на блюдо, выстеленное салатными листьями.

Икра из грибов

Ингредиенты

50 г сухих белых грибов, 70 г маринованных грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 долька чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку. Маринованные грибы промывают в холодной воде и рубят на кусочки.

Нарезанный репчатый лук пассеруют в растительном масле, добавляют грибы и тушат 10 – 15 минут.

В грибную икру добавляют толченый чеснок, уксус, перец, соль, выкладывают в салатник и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Грибная закуска с огурцами

Ингредиенты

200 г сухих белых грибов, 3 луковицы, 250 г соленых огурцов,

50 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сухие грибы замачивают на 2 часа, затем варят в этой же воде до готовности, охлаждают и нарезают соломкой.

Лук нарезают полукольцами и жарят в растительном масле до золотистого цвета. Огурцы нарезают соломкой.

Все ингредиенты смешивают, добавляют соль, перец и растительное масло. Готовую закуску ставят в холодильник на 1 – 2 часа.

Закуска из артишоков с вином

Ингредиенты

4 артишока, 50 мл виноградного уксуса, 70 мл красного вина, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 3 яичных желтка, 50 г оливкового масла, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка измельченного эстрагона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Артишоки очищают от верхних листьев, срезают верхушку и варят в подсоленной воде не более 40 минут. Красное вино смешивают с виноградным уксусом и сахаром, добавляют горчицу, соль и перец. Желтки растирают, смешивают с оливковым маслом. Репчатый лук шинкуют, чеснок растирают, все ингредиенты добавляют в соус. Вареные артишоки охлаждают, выкладывают в порционные тарелки, заливают приготовленным соусом. Блюдо украшают зеленью эстрагона.

Закуска из помидоров с ветчиной

4 помидора, 300 г консервированной кукурузы, 100 г ветчины, 2 вареных яйца, 1 долька чеснока, 100 г сливок, зелень петрушки, 1 ст. ложка виноградного уксуса, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

С помидоров срезают верхушки и осторожно вынимают ложкой мякоть. Кукурузу, рубленые яйца и нарезанную кусочками ветчину смешивают со сливками и уксусом, добавляют измельченную петрушку, мелко нарезанный чеснок, соль и перец.

Полученным фаршем наполняют помидоры. При подаче к столу посыпают нарезанной зеленью.

Закуска из помидоров с тунцом

Ингредиенты

4 помидора, 300 г консервированной кукурузы, 100 г консервированного тунца, 1 долька чеснока, 50 г заливки из консервов тунца, 50 г зелени петрушки, 1 ст. ложка виноградного уксуса, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

С помидоров срезают верхушки и осторожно вынимают ложкой мякоть.

Кукурузу и кусочки консервированного тунца смешивают с заливкой и уксусом, добавляют измельченную петрушку, нарубленный чеснок, соль и перец.

Полученным фаршем наполняют помидоры. При подаче к столу посыпают нарезанной зеленью.

Закуска с креветками

Ингредиенты

200 г майонеза «Магги», 1 овощной бульонный кубик «Магги», 100 г креветок, 50 г красной икры, 100 г шампиньонов, 6 вареных яиц.

Способ приготовления

Кубик овощного бульона растворяют в горячей воде, опускают туда очищенные креветки и варят до готовности. Готовые креветки нарезают мелкими кусочками.

Вымытые грибы нарезают кусочками, добавляют немного воды и припускают в течение 10 – 15 минут. Яйца очищают, разрезают каждое на 4 части, укладывают в салатник.

В смесь из грибов, креветок и красной икры добавляют майонез, выкладывают закуску на дольки яиц.

Закуска из сельдерея с коньяком

Ингредиенты

8 штук сельдерея, 1 авокадо, 200 г сыра твердых сортов, 50 г лимонного сока, 1 ст. ложка коньяка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей очищают от ботвы, моют и разрезают на кусочки длиной около 10 см. Авокадо разрезают пополам, удаляют косточку и вынимают мякоть. Тертый сыр, лимонный сок и коньяк смешивают с мякотью авокадо до получения однородной массы, добавляют соль и перец.

Готовую массу набирают кондитерским шприцем и

выкладывают на кусочки сельдерея. Закуску ставят в холодильник на 1 – 2 часа.

Помидоры, фаршированные сыром

Ингредиенты

1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л мясного бульона, 200 г длиннозерного риса, 60 г плавленого сыра, 50 г зелени укропа и петрушки, 8 помидоров, 60 г сыра гауда, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают и нарезают мелкими кубиками. Сливочное масло разогревают в кастрюле и тушат в нем репчатый лук. Затем доливают мясной бульон и доводят его до кипения. Добавляют рис, накрывают кастрюлю крышкой и варят на слабом огне 20 минут.

Плавленый сыр разминают вилкой, зелень шинкуют и добавляют их к рису. Помидоры моют, срезают с них верхушки, вынимают мякоть и посыпают изнутри солью и перцем. Начиняют помидоры приготовленным фаршем. Сыр гауда натирают на терке и посыпают им помидоры. Запекают в разогретой до 180оС духовке в течение 2 – 3 минут.

Перед подачей к столу блюдо охлаждают и посыпают оставшейся зеленью.

Холодная закуска из шпрот

Ингредиенты

1 банка шпрот, 1 огурец, 2 вареных яйца, 1 пакет сухариков «Кириешки», майонез по вкусу.

Способ приготовления

Шпроты разминают в глубокой тарелке, огурец и яйца очищают, мелко режут, добавляют сухарики, заправляют майонезом и перемешивают.

Данную закуску без сухариков можно использовать в качестве бутербродной пасты.

Закуска из фенхеля с белым вином

Ингредиенты

800 г фенхеля, 50 г лимонного сока, 600 г груш, 1 ст. ложка

сливочного масла, 150 г бекона, 100 мл белого вина, 150 г сыра, соль, перец.

Способ приготовления

Фенхель очищают и разрезают на 6 частей, слегка сбрызгивают лимонным соком. Груши очищают, удаляют сердцевину и разрезают на 6 частей. Бекон нарезают тонкими ломтиками, в каждый заворачивают дольку груши.

Подсоленную воду доводят до кипения и бланшируют в ней фенхель не менее 5 минут, после чего откидывают на сито и дают воде стечь. Духовку нагревают до 220оС. Смазывают форму сливочным маслом и слоями выкладывают бекон, груши и фенхель, заливают белым вином и перчат, сверху покрывают ломтиками сыра. Выпекают в течение 15 – 20 минут.

Перед подачей к столу охлаждают.

Грибочки из яиц

Ингредиенты

8 помидоров, 10 яиц, 1 яблоко, 1 огурец, 2 корня сельдерея, 1 ст. ложка консервированного зеленого горошка, 4 листа зеленого салата, 1 вареная морковь, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко моют и очищают, корни сельдерея натирают на терке с крупными отверстиями или нарезают тонкой соломкой, огурец и вареную морковь – кубиками, зеленый салат шинкуют. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, заправляют майонезом, солят и перчат. Яйца варят. Желтки двух яиц протирают через сито. У оставшихся яиц срезают утолщенный конец так, чтобы они устойчиво держались на тарелке. У помидоров срезают верхнюю часть, удаляют семена и немного мякоти, накрывают каждым помидором тонкий конец вареных яиц.

После этого на помидоры спичкой наносят белые точки из майонеза, нижнюю часть яйца смазывают майонезом и посыпают тертым желтком. В широкую тарелку с плоским дном выкладывают заправленный майонезом салат, сверху – грибочки. Украшают веточками петрушки.

Тюльпаны из помидоров

Ингредиенты

6 крепких помидоров, 3 ст. ложки творога, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка зелени базилика, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры надрезают крест-накрест и вынимают сердцевину. Творог растирают со сметаной, добавляют измельченную зелень, лук, мякоть помидоров, соль и перец, тщательно разминают, излишки сока сливают. Полученной массой наполняют помидоры. Яичный желток отделяют от белка, измельчают и кладут по 1 кусочку в середину каждого помидора. Тюльпаны из помидоров охлаждают и подают к столу.

Закусочный торт из печени

Ингредиенты

800 г говяжьей печени, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 70 г растительного масла, 3 моркови, 4 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа и петрушки, специи, соль, перец.

Способ приготовления Печень очищают от пленок и прожилок, пропускают через мясорубку, добавляют сырое яйцо, муку, соль, перец и специи, тщательно перемешивают и выпекают 4 – 5 блинчиков на растительном масле.

Готовят начинку для торта. Морковь натирают на крупной терке, репчатый лук шинкуют, тушат на растительном масле 15 – 20 минут. Добавляют майонез и мелко нарезанную зелень.

Блины смазывают начинкой и укладывают друг на друга в виде торта. Сверху поливают майонезом и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Рулет закусочный

Ингредиенты

300 г сала, 200 г филе морской рыбы, 3 яйца, 60 мл молока, 1 морковь, 2 дольки чеснока, 100 мл растительного масла, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают тонкими кусками прямоугольной формы, отбивают, натирают измельченным чесноком, посыпают солью, перцем. Морковь нарезают мелкими кубиками, отваривают до мягкости. На подготовленное сало укладывают отбитое филе рыбы, сверху кладут слой омлета с морковью.

Для приготовления омлета яйца смешивают с молоком, выливают на горячую сковороду с маслом и посыпают мелкими кубиками отварной моркови. Сало заворачивают вместе с рыбой и омлетом в виде рулета, перевязывают нитками, жарят в духовке до образования корочки и тушат в небольшом количестве бульона в течение 30 минут до готовности. Готовый рулет охлаждают.

Закуска из филе анчоусов с рыбным фаршем

Ингредиенты

200 г филе анчоусов, 300 г рыбного фарша, 2 ст. ложки растительного масла, 5 яиц, 5 маринованных огурцов, 1 банка консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Подготовленное филе анчоусов смазывают фаршем из судака или сома, укладывают на смазанный растительным маслом противень. Запекают в разогретой духовке в течение 15 минут. Яйца варят, очищают, нарезают кружочками, огурцы – дольками. Укладывают яйца и огурцы на анчоусы и охлаждают. Перед подачей к столу украшают консервированным зеленым горошком.

Профитроли с фаршем из раков

Ингредиенты

300 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 10 яиц, 300 мл воды, 250 г пюре из раков, 150 г мясного желе, 100 г арахиса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Воду доводят до кипения, добавляют масло, соль. Как только масло растопится, всыпают предварительно просеянную муку и варят 5 – 6 минут, непрерывно помешивая. Тесто охлаждают до 60 – 70° С и постепенно вводят сырые яйца, хорошо вымешивая до получения однородной массы.

Тесто перекладывают в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см и выкладывают на смазанный маслом противень в виде мелких пуговиц. Расстояние между профитролями должно быть 2 – 3 см. Выпекают 20 – 25 минут при 200° С. После этого температуру уменьшают до 100° С и подсушивают профитроли, чтобы они не осели.

Полученные профитроли наполняют пюре из раков, выкладывают на большое блюдо и заливают желе. Ставят в холодильник и охлаждают.

Перед подачей к столу посыпают измельченным арахисом.

Закуска из гусиной печени

Ингредиенты

250 г гусиной печени, 200 г желе, 50 г растительного масла, 3 луковицы, 1 ст. ложка столового уксуса.

Способ приготовления

Гусиную печень промывают, нарезают кубиками и жарят в течение 4 минут в растительном масле. Вынимают, укладывают на тарелку и охлаждают.

Репчатый лук очищают, нарезают кольцами и посыпают ими куски печени. Поливают уксусом, сверху красиво укладывают желе.

Закуска из анчоусов со сладким перцем

Ингредиенты

200 г филе анчоусов, 700 г сладкого перца, 100 мл оливкового масла, 50 мл уксуса.

Способ приготовления

Перец очищают от семян, моют и нарезают крупными полосками. Филе анчоусов запекают в духовке в течение 3 – 4 минут. На большое плоское блюдо выкладывают полоски перца и филе анчоусов, поливают уксусом и оставшимся оливковым маслом.

Буше с креветками

Ингредиенты

400 г слоеного пресного теста, 400 г вареных креветок, 150 г майонеза, 1 банка консервированной кукурузы.

Способ приготовления

Из пресного слоеного теста выпекают 15 буше. Креветки очищают, оставляют только шейки, перемешивают их с майонезом и начиняют получившейся массой буше. В отдельной тарелке подают консервированную кукурузу.

Ананас, фаршированный креветками

Ингредиенты

1 ананас, 400 г мороженых креветок, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 ч. ложки майонеза, 2 ч. ложки коньяка, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сахара, 1 лимон, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ананас разрезают вдоль пополам, мякоть вынимают и нарезают ломтиками. Креветки отваривают в подсоленной и подкисленной лимонным соком воде, очищают.

Ананас заполняют креветками, смешанными с мякотью ананаса.

Для соуса горчицу растирают с сахаром, солью, перцем, добавляют коньяк, масло, майонез. При подаче к столу фаршированный ананас украшают зеленью и ломтиками лимона. Соус подают отдельно.

Авокадо с сыром

Ингредиенты

2 авокадо, 200 г сыра рокфор, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка белого сухого вина, 1 ч. ложка измельченной зелени базилика, 4 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки маслин, перец красный молотый.

Способ приготовления

Авокадо разрезают пополам, удаляют косточки, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Сыр разминают, добавляют размягченное масло, вино, базилик и сливки, массу тщательно взбивают и раскладывают на кубики авокадо. Перед подачей к столу слегка перчат и украшают маслинами.

Авокадо под абрикосовым соусом

Ингредиенты

2 авокадо, 2 ст. ложки масла из грецких орехов, 100 г кураги, 150 мл абрикосового сока, 2 ст. ложки яблочного уксуса.

Способ приготовления

В комбайне готовят однородную смесь из абрикосового сока, кураги, орехового масла и яблочного уксуса. Затем очищают авокадо от кожицы, вынимают косточки, нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на тарелки и поливают абрикосовым соусом.

Ананас, фаршированный салатом

Ингредиенты

1 ананас, 500 г отварного мяса креветок, 75 г вареных шампиньонов, 100 г киви, 100 г мандаринов, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка яблочного уксуса, 1 ст. ложка амаретто.

Способ приготовления

Ананас разрезают вдоль на две части. Мякоть вырезают и нарезают кубиками. Для салата мясо креветок маринуют с коньяком и рубленой зеленью. Грибы и фрукты нарезают ломтиками, добавляют креветки, заправляют яблочным уксусом и оливковым маслом. В половинки ананаса кладут грибы с фруктами, после чего поливают их амаретто. Закуску украшают зеленью и фруктами, входящими в состав салата.

Шампиньоны с коньяком

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 5 ст. ложек лимонного сока, 60 мл растительного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Шляпки грибов (лучше одинаковые по размеру) отделяют от ножек, промывают в проточной воде. Заливают водой, добавив 1 ст. ложку лимонного сока, и выдерживают несколько минут, чтобы грибы не потемнели. Откидывают на дуршлаг, сушат.

Нарезанный кольцами репчатый лук жарят в течение 3 минут в масле, затем добавляют грибы и жарят еще 2 минуты. Добавляют перец и вливают оставшийся лимонный сок.

Прогревают на слабом огне под крышкой в течение 5 минут. В конце жаренья вливают коньяк, размешивают и ставят в холодильник на 3 часа. Перед подачей к столу грибы посыпают измельченной зеленью петрушки.

Закуска из сельдерея с орехами

Ингредиенты 1/2 стебля сельдерея, 100 г тертого сливочного сыра, 100 г тертого сыра чеддер, 50 г арахисового масла, 1 ст. ложка изюма, 2 ст. ложки арахиса, 2 ст. ложки творога или сливочного йогурта, листья сельдерея.

Способ приготовления

Сельдерей моют, разрезают стебли на кусочки длиной 5 см. Все ингредиенты, кроме листьев сельдерея, кладут в глубокую тарелку и перемешивают. Полученную смесь выкладывают в виде небольшой горки на кусочки сельдерея, сверху украшают листьями сельдерея.

Закуска из баклажанов

Ингредиенты

5 баклажанов, 5 болгарских перцев, 1 стручок острого перца, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа и петрушки, 2 ч. ложки винного уксуса, 1/2 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, нарезают кружочками. Солят, сверху кладут пресс. Через 1 час сливают выделившийся сок, обжаривают баклажаны в масле и охлаждают. Болгарские перцы моют, очищают от семян и пропускают через мясорубку. Добавляют острый перец, соль, уксус и сахар.

Баклажаны выкладывают на плоское блюдо, сверху – массу из перцев и посыпают зеленью.

Креветки по-королевски

Ингредиенты

500 г креветок, 100 г оливкового масла, 1 стручок перца чили, 3 дольки чеснока. Для приготовления соуса: 70 г майонеза, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка корнишонов, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, надрезают острым ножом вдоль спины и придают им изогнутую форму. Перец чили тонко нарезают и обжаривают в масле. Затем добавляют креветки, жарят до ярко-розового цвета с чесноком и солью, постоянно помешивая.

Ингредиенты для соуса смешивают, охлаждают, подают к столу с креветками.

Лангусты с цветной капустой

Ингредиенты

3 лангуста, 3 помидора, 1 пучок сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 200 г цветной капусты, 2 трески, 1 огурец, 100 г майонеза, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 яблока, 500 мл сухого белого вина, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лангусты с сельдереем кладут в кипящую подсоленную воду, варят до готовности. Хорошо сваренные лангусты красного цвета, их панцири легко отделяют от мякоти.

Мясо лангустов охлаждают. Репчатый лук и морковь очищают, лук нарезают кольцами, а морковь – кружками и слегка обжаривают в глубокой сковороде, солят, перчат. Затем вливают вино и тушат на слабом огне 10 минут, после чего кладут куски лангустов и варят.

Треску отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками, добавляют зеленый горошек, мелко нарезанные огурец, помидоры и отварную цветную капусту, тщательно перемешивают, заправляют майонезом. Лангусты подают к столу в стеклянном салатнике. Помидоры начиняют рыбной массой и помещают рядом с лангустами. Целые куски лангустов украшают мелко нарезанной зеленью и дольками яблок.

Закуска из огурцов

Ингредиенты

2 моркови, 50 г сельдерея, 100 г очищенных семян подсолнечника, 100 г молочного йогурта, 50 г майонеза, 1 огурец.

Способ приготовления Морковь разрезают на 16 тонких кружочков; вырезают из них фигурки для украшения с помощью специального ножа. Оставшуюся морковь и сельдерей мелко рубят. Семена подсолнечника, майонез и йогурт смешивают, взбивают миксером до пастообразной консистенции. Добавляют морковь и сельдерей. Держа нож под углом, разрезают огурец на 16 ломтиков. На каждый ломтик кладут по ложке смеси и украшают фигурками из моркови.

Моллюски под кунжутным соусом

Ингредиенты

1 кг моллюсков в раковинах, 50 г зеленого лука, 1 корень имбиря, 4 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ч. ложка полусухого

хереса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка морской соли.

Способ приготовления

Подсоленную воду доводят до кипения, кладут в нее вымытые моллюски, варят до тех пор, пока раковины не раскроются. Затем воду сливают и отламывают верхнюю створку раковин.

Каждый моллюск посыпают измельченным зеленым луком и имбирем. Соевый соус, херес и кунжутное масло смешивают, вливают немного смеси в каждую раковину. Охлаждают и подают к столу.

Закуска из перца чили с арахисом

Ингредиенты

20 стручков перца чили зеленого цвета, 4 дольки чеснока, 50 г оливкового масла, 1 кг бланшированного соленого арахиса, 1 ч. ложка порошка чили, 1 ч. ложка соли крупного помола.

*Способ приготовления Н*а оливковом масле в чугунной сковороде поджаривают измельченные перцы чили и чеснок, постоянно помешивая. Добавляют арахис, жарят на слабом огне до золотистого цвета. Снимают с огня, солят, добавляют порошок чили и охлаждают.

Оливки пикантные

Ингредиенты

500 г оливок, 1 ст. ложка измельченной зелени базилика, 1 ст. ложка измельченного розмарина, 1 ст. ложка тимьяна, 1 ч. ложка семян фенхеля, 1 ч. ложка семян тмина, 1 стручок перца чили, 4 дольки чеснока, 50 г оливкового масла.

Способ приготовления

Оливки разрезают пополам, очищают от косточек, добавляют базилик, тимьян, розмарин, лавровый лист, семена фенхеля, тмин, чили и чеснок.

Оливки со всеми специями и чесноком перекладывают в стеклянную банку, сверху наливают оливковое масло и закрывают на 4 дня, периодически встряхивая банку. К столу оливки подают охлажденными.

Закуска из помидоров с творогом

Ингредиенты

7 помидоров, 300 г нежирного творога, 2 ст. ложки изюма, корица, соль, сметана по вкусу.

Способ приготовления

Творог пропускают через мясорубку, добавляют изюм, соль, корицу, тщательно перемешивают.

Помидоры промывают, срезают верхушки и вынимают сердцевину, солят изнутри. Подготовленным творогом наполняют помидоры, поливают сверху сметаной и запекают в духовке в течение 10 – 12 минут. Охлаждают, к столу закуску подают на большом плоском блюде.

Тарталетки с омарами

Ингредиенты

2 омара, 2 помидора, 2 яблока, 1 пучок сельдерея, соль по вкусу. Для тарталеток: 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 100 г муки, соль. Для фарша: 200 г творога, 250 г тертого острого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка манной крупы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Омаров тщательно промывают, заливают подсоленным кипятком, добавляют зелень сельдерея и варят. Клешни и шейки очищают.

Для приготовления тарталеток муку рубят со сливочным маслом, добавляют смешанную с солью сметану, замешивают тесто и ставят в холодильник на 10 – 15 минут.

Для приготовления фарша желтки растирают с творогом, сыром и солью, добавляют манную крупу и взбитые белки, перемешивают. Тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают из него кружки, раскладывают на смазанном маслом противне. Сверху на тарталетки ложкой выкладывают фарш.

Выпекают в хорошо нагретой духовке 15 минут. Отварных омаров подают к столу, украсив их зеленью сельдерея, дольками помидоров и яблок. Отдельно подают тарталетки.

Закуска с брокколи

Ингредиенты

50 г творога со сливками, 3 ст. ложки майонеза, 2 моркови, 400 г брокколи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Морковь очищают, натирают на мелкой терке. Творог с майонезом перемешивают миксером, добавляют

морковь, редис, соль, перец и тмин, хорошо перемешивают. Перекладывают в небольшое блюдо и охлаждают. Со стеблей брокколи удаляют листья и обрезают так, чтобы остались только цветки.

Морковно-творожную закуску выкладывают на плоское блюдо и украшают по кругу цветками брокколи.

Ананасовая закуска

Ингредиенты

1 ананас, 300 г творога, 1 морковь, 2 стебля листового сельдерея, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки семян тыквы, 2 ст. ложки кедровых орехов, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 4 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки винного уксуса.

Способ приготовления

Ананас разрезают на 4 части и извлекают мякоть. Получившиеся скорлупки осушают. Мякоть режут кубиками. Творог отжимают, морковь натирают на мелкой терке и смешивают ее с нарезанным ананасом, творогом, измельченным сельдереем, изюмом, тыквенными семечками, кедровыми орехами, солят и перчат.

Полученную массу раскладывают по ананасовым скорлупкам, формуют ее в виде треугольников. Оставшуюся мякоть ананаса протирают сквозь сито, соединяют с уксусом и маслом. Ананасовым соусом поливают каждую скорлупку.

Конвертики сырные

Ингредиенты

4 ломтика мягкого сыра, 150 г моркови, 1/2 ч. ложки сахара, 2 дольки чеснока, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают тонкой соломкой, добавляют соль, перец, уксус, сахар, измельченный чеснок и растительное масло. Полученную массу выкладывают на ломтики сыра и сворачивают их в виде конвертиков.

Морковь под шампанским

Ингредиенты

500 г моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 10 г лука-порея, 100 мл мясного бульона, 50 мл шампанского, 150 г сметаны, 1 апельсин, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка кервеля, соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Морковь очищают, нарезают тонкими кружочками. Белую часть лука-порея нарезают крупными кубиками, обжаривают в разогретом масле. Добавляют морковь и тушат 5 минут. Вливают бульон, доводят до кипения, затем добавляют шампанское, солят, перчат, тушат, пока количество бульона не уменьшится на 1/3. Добавляют кервель, перемешивают, снимают с огня и охлаждают. Цедру апельсина натирают на крупной терке, отжимают сок. Охлажденную сметану перемешивают с коньяком и апельсиновым соком до получения однородной массы, взбивают, приправляют солью и перцем по вкусу.

Морковь выкладывают на порционные тарелки, поливают соусом, украшают цедрой и подают к столу.

Закуска морковная

Ингредиенты

1 кг моркови, 4 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки сахара, 100 мл растительного масла, 10 долек чеснока, 10 грецких орехов, 2 ч. ложки измельченной зелени кинзы, соль, перец.

Способ приготовления

Сырую очищенную морковь натирают на крупной терке. Готовят маринад: орехи измельчают в ступке, кинзу шинкуют, добавляют уксус, сахар, соль, перец. Чеснок измельчают, соединяют с приготовленной смесью, размешивают до растворения сахара и соли. В полученную смесь добавляют растительное масло, заливают маринадом морковь и оставляют под прессом на сутки.

Салаты

Салаты используют как самостоятельные блюда, так и в качестве гарнира. Для их приготовления берут сырые, вареные, консервированные, быстрозамороженные грибы, рыбу и морепродукты, овощи, бобовые, фрукты, птицу, дичь и яйца. Вкус готовых салатов во многом зависит от входящих в их состав продуктов, а также от соусов. Заправляют салаты растительным маслом, майонезом, сметаной или уксусом.

Фруктовые салаты

Фруктовые салаты являются лучшим украшением любого стола. Для их приготовления используются самые разнообразные фрукты и ягоды – апельсины, ананасы, клубника, киви, чернослив, малина и др. Фруктовые салаты не требуют много времени для приготовления, они не только вкусны, но и очень полезны.

Салат из мороженого с черносливом

Ингредиенты

200 г чернослива, 100 г сметаны, 100 г изюма, 100 г ядер грецких орехов, 70 г мороженого, 1 апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Из чернослива удаляют косточки. Для этого заливают его кипятком и оставляют на 20 минут, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом. Массу заправляют сметаной и мороженым. Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Фруктовый салат «Ассорти»

Ингредиенты

1 яблоко, 2 мандарина, 1 груша, 1 апельсин, 2 киви, 1 лимон, 8 слив, 100 г йогурта.

Способ приготовления

Яблоко и грушу нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом, перемешивают, выкладывают в салатник и подают к столу.

Банановый салат со сливками

Ингредиенты

3 банана, 60 г изюма, 3 ст. ложки кокосовой стружки, 60 г сливок, 70 мл апельсинового сока, 30 г апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают тонкими ломтиками, изюм замачивают в горячей воде на 20 минут, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с бананами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют соком апельсина, смешанным со сливками. Готовый салат ставят в холодное место на 30 минут, при подаче к столу украшают дольками апельсина.

Фруктовый салат с творогом

Ингредиенты

200 г вишни, 3 яблока, 50 г изюма, 100 г творога, 4 ст. ложки сливок, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Из вишни удаляют косточки. Яблоки нарезают тонкими ломтиками. Все ингредиенты смешивают с творожной массой, перекладывают в салатник и посыпают корицей.

Фруктовый салат со сгущенным молоком

Ингредиенты

4 мандарина, 6 ломтиков ананаса, 3 апельсина, 2 яблока, 3 банана, 1 ст. ложка сахарной пудры, 100 г винограда, 4 киви, 70 г сгущенного молока.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими ломтиками и смешивают. Из винограда удаляют косточки, нарезают кусочками и смешивают с фруктами, заливают все сгущенным молоком и посыпают сахарной пудрой. Готовый салат выкладывают в блюдо и ставят в холодильник на 1 час.

Фруктовый салат со сметаной

Ингредиенты

4 персика, 1 апельсин, 70 г клубники, 70 г черешни, 50 г сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, корица по вкусу.

Способ приготовления

Из персиков и черешни удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из сметаны, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Фруктовый салат из клубники и вишни

Ингредиенты

50 г клубники, 70 г черешни, 1 апельсин, 100 г сметаны, 3 ст. ложки апельсинового сока, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка лимонной цедры.

Способ приготовления

У клубники удаляют чашелистики, апельсин очищают от кожуры, из черешни вынимают косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона, выкладывают в салатник и посыпают молотым мускатным орехом.

Вишневый салат с мороженым

Ингредиенты

400 г мороженого, 300 г вишни, 6 ст. ложек сливок, 50 мл кефира, 6 ст. ложек сахарной пудры.

Способ приготовления

Из вишни удаляют косточки. Сливки, кефир, сахарную пудру и корицу взбивают в миксере до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишню. В салат можно добавить измельченные грецкие или лесные орехи.

Фруктовый салат с орехами

Ингредиенты

5 груш, 15 слив, 2 яблока, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки сметаны, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления

Груши, яблоки и сливы, из которых удалены косточки, нарезают ломтиками, смешивают, добавляют сахар, заливают сметаной, выкладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Фруктовый салат со сливочным йогуртом

Ингредиенты

200 г вишни, 2 яблока, 70 г винограда, 100 г творога, 50 г йогурта, 4 ст. ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Из вишни удаляют косточки. После этого виноград и вишню измельчают и смешивают с творожной массой. Если делают салат с изюмом, его предварительно распаривают, а потом подсушивают салфеткой.

Яблоки нарезают соломкой, смешивают с остальными ингредиентами, перекладывают в салатник и ставят на 40 минут в холодильник.

Перед подачей к столу салат украшают ломтиками яблок и виноградинами.

Сливовый салат с орехами

Ингредиенты

300 г слив, 100 г грецких орехов, 50 г сметаны, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления Для приготовления этого салата берут спелые и сладкие сливы, удаляют из них косточки и нарезают мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают со сливами и заливают взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 1 час в холодильник.

Салат «Цитрусовый»

Ингредиенты

2 апельсина, 1 грейпфрут, 2 мандарина, 100 г сметаны, 5 ст. ложек сахара.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Яблочный салат с изюмом

Ингредиенты

3 яблока, 4 ст. ложки сметаны или йогурта, 50 г изюма, 2 ст. ложки лимонного сока, сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона. Изюм заливают кипятком, распаривают в течение 15 минут, отжимают и подсушивают салфеткой. Яблоки и изюм соединяют, заливают смешанной с сахаром и ванилином сметаной, перемешивают и выкладывают в салатник.

Цитрусовый салат с корицей

Ингредиенты

6 апельсинов, 3 яблока, 3 грейпфрута, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 ст. ложки сливок или йогурта, 3 ст. ложки сахарной пудры, корица и молотый мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Апельсины и грейпфруты очищают, режут небольшими ломтиками, яблоки – соломкой и сбрызгивают лимонным соком. Все компоненты смешивают и заправляют йогуртом или сливками, смешанными с сахарной пудрой.

Салат перекладывают в салатник и посыпают корицей и мускатным орехом.

Фруктовый салат с мускатным орехом

Ингредиенты

3 яблока, 3 апельсина, 5 киви, 300 г ананаса, 2 груши, 3 сливы, 70 г сметаны, 50 мл питьевого йогурта, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка молотого мускатного ореха.

Способ приготовления

Яблоки, груши, очищенные апельсины, киви и ананас нарезают ломтиками. Все смешивают и заливают сметаной, соединенной с йогуртом и сахарной пудрой. Массу перемешивают, перекладывают в салатник и посыпают мускатным орехом.

Салат из чернослива со сметаной

Ингредиенты

100 г чернослива, 50 г грецких орехов, 100 г изюма, 100 г сметаны, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахара.

Способ приготовления Чернослив очищают от косточек, заливают горячей водой и дают настояться 20 – 30 минут, затем воду сливают. После этого чернослив измельчают, добавляют изюм, орехи, все перемешивают и заливают кремом, приготовленным из сметаны, какао и сахара.

Яблочный салат с курагой

Ингредиенты

70 г кураги, 2 яблока, 50 г сметаны, сахарная пудра и корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15 – 20 минут, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут на блюдо. Яблоки нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают сметаной, взбитой с сахарной пудрой, перемешивают и сверху посыпают корицей.

Салат с курагой и черносливом

Ингредиенты

100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г грецких орехов, 100 г сметаны, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Курагу и чернослив моют, замачивают на 20 минут в горячей воде, откидывают на сито, отжимают и подсушивают. Из чернослива вынимают косточки, мякоть измельчают, добавляют нарезанную курагу, грецкие орехи, заправляют сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

Морковный салат с медом

Ингредиенты

2 ст. ложки меда,70 г грецких орехов, 50 г сливочного йогурта, 2 моркови.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют и натирают на мелкой терке, заправляют медом, смешанным с йогуртом, посыпают растолченными ядрами грецких орехов.

Фруктовый салат с сельдереем

Ингредиенты

1 яблоко, 100 г чернослива, 60 г сметаны или майонеза, 1 груша, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 пучок сельдерея.

Способ приготовления

Яблоко и грушу нарезают соломкой. Заранее промытый и очищенный от косточек чернослив нарезают дольками и смешивают его с фруктами. Салат заливают сметаной или майонезом, добавляют сахарную пудру и украшают зеленью сельдерея.

Салаты из овощей, грибов, мяса и рыбы и сыра

Фуршетный стол невозможно представить без овощных салатов. Существуют два способа приготовления и оформления салатов:

1. Компоненты для салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в салатник. При этом некоторые продукты следует оставить для украшения: красиво нарезанные овощи или фрукты раскладывают сверху или вокруг салата.

2. Овощи нарезают брусочками, дольками, кружочками, раскладывают на плоском блюде, чередуя по цвету. Растительным маслом или сметаной в этом случае салат не заправляют, а подают их отдельно. Для оформления салатов используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея или базилика, а также продукты, входящие в состав салатов.

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

150 г спаржевой фасоли, 100 г картофеля, 20 г сала, 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка измельченного мускатного ореха, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль. перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую спаржевую фасоль варят в подсоленной воде, удалив предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают кубиками, смешивают с фасолью и измельченным репчатым луком. На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное небольшими кубиками сало и выливают в салат. Заправляют уксусом, солят, перчат, посыпают мускатным орехом, перемешивают.

Грибной салат со сладким перцем

Ингредиенты

250 г маринованных грибов, несколько перьев зеленого лука, 1 сладкий перец, 1 ст. ложка салата-латука. Для заправки: 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы измельчают, зеленый лук шинкуют, перец нарезают соломкой. Смешивают продукты для заправки, заливают ею салат, перемешивают, украшают салатом-латуком.

Салат из морской капусты с плавленым сыром

Ингредиенты

100 г отварного мяса, 2 вареных клубня картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка твердого сыра, 1 вареное яйцо, 1 ст. ложка майонеза, 1 долька чеснока, 40 г консервированной морской капусты, 50 г зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, репчатый лук – кольцами, смешивают с морской капустой. Вареный картофель, яйцо и сыр натирают на крупной терке. Добавляют пропущенный через чеснокодавилку чеснок, солят, заправляют майонезом и сметаной.

Все ингредиенты выкладывают в салатник, украшают зеленью.

Морковный салат с орехами

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г шампиньонов, 150 г грецких орехов, 100 г чернослива, 1 грибной бульонный кубик, 300 г майонеза, 70 мл растительного масла.

Способ приготовления

Морковь, нарезанную соломкой, тушат в растительном масле до золотистого цвета. Шампиньоны измельчают и обжаривают. Для вкуса добавляют грибной бульонный кубик. Репчатый лук нарезают кольцами, тушат 10 минут. Охлаждают. На блюдо слоями выкладывают морковь, лук, шампиньоны, измельченные грецкие орехи и очищенный от косточек чернослив. Смазывают каждый слой майонезом. Перед подачей к столу ставят в холодильник на 20 минут.

Осетрина со сливками

Ингредиенты

200 г вареной осетрины, 2 ст. ложки черной икры, 2 ст. ложки

красной икры, 50 г сливок, 6 яиц, 1 пучок зеленого салата.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, сливки и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают, заполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой.

К столу подают на блюде, выстеленном листьями зеленого салата.

Куриный салат с грецкими орехами

Ингредиенты

500 г вареного куриного мяса, 3 яйца, 100 г грецких орехов, 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г зеленого салата, 2 ст. ложки измельченных сухарей из ржаного хлеба, 250 г майонеза.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Яйца очищают, измельчают, зеленый салат шинкуют. Добавляют грецкие орехи, лимонный сок и майонез. Охлаждают.

Перед подачей к столу добавляют измельченные сухари, перемешивают.

Салат из фруктов с сыром

Ингредиенты

200 г консервированных фруктов, 2 зеленых кислых яблока, 150 г твердого сыра.

Способ приготовления

Консервированные фрукты откидывают на дуршлаг, дают сиропу стечь. Разрезают на дольки. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают и добавляют к фруктам. Большую часть сыра нарезают кубиками, оставшуюся натирают на крупной терке. Все ингредиенты осторожно перемешивают и охлаждают.

Закуска «Рокфор в орехах»

Ингредиенты

50 г сыра рокфор, 100 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, 250 г творога, 50 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления

Сыр рокфор натирают на терке, добавляют размягченное сливочное масло, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, зеленый лук, творог и хорошо перемешивают. Получившуюся массу ставят на 2 часа в холодильник.

Из сырной массы формуют шарики, обваливают их в толченых орехах и подают, нанизав на шпажки.

Салат из мяса цыпленка с орехами

Ингредиенты

400 г филе цыпленка, 1 апельсин, 1 яблоко, 100 г грецких орехов, 100 мл оливкового масла, 2 ст. ложки столового уксуса, 1 пучок зеленого салата, 50 г лука-порея, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо цыпленка отваривают и нарезают небольшими кусочками. Салат моют, просушивают, нарезают узкими полосками и смешивают с измельченным луком-пореем, дольками яблока, апельсина и кусочками мяса.

Из оливкового масла, соли, сахара и перца готовят заправку и заливают ею готовый салат. Выкладывают его в миску и украшают половинками грецких орехов.

Салат из утки

Ингредиенты

250 г мяса жареной утки, 3 корня сельдерея, 3 маринованных огурца, 5 штук редиса, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка сахара, 1 сладкий перец, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, 30 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо жареной утки нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости. Огурцы и редис очищают и режут кружочками. Яйца очищают и нарезают кубиками, сладкий перец – тонкими полосками. Все компоненты соединяют, сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец, заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Арбузы в винном соусе

Ингредиенты

4 дольки арбуза, 2 красные луковицы, 1 пучок кресс-салата, 150 г сыра рокфор. Для соуса: 300 мл красного сухого вина, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино с сахаром кипятят в кастрюле до тех пор, пока объем жидкости не сократится до половины стакана. Затем охлаждают и добавляют лимонный сок, соль и перец.

Выкладывают на блюдо листья кресс-салата, сверху кладут куски арбуза, нарезанный кольцами лук и заливают винным соусом. К столу подают, посыпав тертым сыром рокфор.

Сырные палочки

Ингредиенты

350 г сыра камамбер, 4 яйца, 1 1/2 стакана молотых сухарей, 50 г сливочного масла, крекеры.

Способ приготовления

Охлажденный сыр разрезают на 20 небольших продолговатых кусков, обмакивают во взбитые яйца и обваливают в сухарях. Подготовленные палочки помещают в холодильник на 2 часа, затем немного обжаривают в сливочном масле до золотистой корочки. Обжаренные сырные палочки обсушивают на бумажном полотенце и подают с крекерами.

Салат из ростков пшеницы

Ингредиенты

450 г брокколи, 50 г ростков пшеницы, 4 помидора, 50 г семян кунжута, тыквы и подсолнечника, 70 мл кукурузного и кунжутного масел, 1 ст. ложка измельченного зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Соцветия брокколи отделяют от стеблей и отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, затем промывают холодной водой. Соцветия перемешивают с ростками пшеницы. Добавляют зеленый лук и измельченные помидоры.

На сковороде без масла обжаривают очищенные семена тыквы, подсолнечника и кунжута, затем добавляют смесь кукурузного и кунжутного масла, прогревают и заправляют салат. Перед подачей к столу охлаждают.

Пикантный салат из рыбы

Ингредиенты

800 г филе рыбы, 400 мл сухого белого вина, 50 мл лимонного сока, 4 помидора, 1 луковица, 10 маслин, 150 г консервированного зеленого горошка, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, соль, перец белый молотый по вкусу. Для соуса: 70 мл сухого белого вина, 2 стебля сельдерея, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 50 г оливкового масла, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы отваривают в вине в течение 25 минут. Вынимают, дают жидкости стечь, нарезают небольшими кусочками, выкладывают в салатницу, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат, добавляют нарезанные помидоры, лук, зеленый горошек, измельченную зелень петрушки и тщательно перемешивают.

Для приготовления соуса стебли сельдерея измельчают, смешивают с вином, маслом, солью, перцем, добавляют измельченную зелень петрушки. Салат заливают соусом и перемешивают. Ставят в холодильник на 1 час. Готовое блюдо украшают маслинами.

Салат из маринованной рыбы

Ингредиенты

800 г филе рыбы, 2 лимона, 5 помидоров, 2 луковицы, 2 авокадо, 200 мл оливкового масла, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа.

Способ приготовления Филе рыбы нарезают кубиками, заливают соком, выжатым из 1 лимона, кладут в миску, накрывают крышкой и ставят в холодильник. На дно салатника укладывают слой нашинкованного лука, добавляют слой из ломтиков помидоров, сверху выкладывают ломтики маринованной рыбы, посыпают зеленью, заливают оливковым маслом.

Готовое блюдо украшают дольками оставшегося лимона и авокадо. К столу салат подают охлажденным.

Капустный салат с соевым соусом

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 100 мл растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ст. ложки сахара, 50 г грецких орехов, 50 г кунжута.

Способ приготовления

Капусту шинкуют и заливают маринадом из растительного масла, уксуса, соевого соуса и сахара. Перемешивают.

На сухой сковороде обжаривают орехи и кунжут. Соединяют с капустой, ставят в холодильник на 1 час и подают к столу.

Салат с красной рыбой

Ингредиенты

1 банка консервированной горбуши, 1 красное яблоко, 3 ст. ложки измельченных стеблей сельдерея, 50 г изюма, 3 ст. ложки майонеза, 100 г грецких орехов.

Способ приготовления

Сливают жидкость из консервов. Яблоко натирают на крупной терке. Орехи обжаривают на сухой сковороде. Рыбу, яблоко, сельдерей, изюм и орехи кладут в салатник, заправляют майонезом, охлаждают и подают к столу.

Селедочный салат с хреном

Ингредиенты

300 г вареного картофеля, 250 г вареной говядины, 1 яблоко, 2 соленых огурца, 200 г филе малосольной сельди, 1 вареная свекла, 4 листа салата, 2 вареных яйца. Для соуса: 50 г сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко, картофель, огурцы, мясо, свеклу и филе сельди нарезают мелкими кубиками. Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и измельченной зелени готовят соус и заправляют им салат.

Готовую массу выкладывают на листья зеленого салата и украшают ломтиками яиц.

Ореховый салат с сыром рокфор

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 50 г грецких орехов, 100 г сыра рокфор. Для соуса: 50 г кукурузного масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 2

ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия и заливают холодной водой. Через час воду сливают, соцветия перекладывают в салатницу. Добавляют орехи и кусочки сыра рокфор.

Все компоненты для приготовления соуса смешивают и заливают им цветную капусту.

Перемешивают и оставляют на 1 час. К столу салат подают охлажденным.

Грушевый салат с сыром

Ингредиенты

250 г груш, 250 г твердого сыра, 30 г майонеза, 30 г сметаны, 1 сладкий перец, 1 помидор, 5 листьев зеленого салата, 1 ч. ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Груши и сыр нарезают соломкой, смешивают, заправляют смесью майонеза и сметаны, добавляют соль и сахар. Салат выкладывают на листья салата, украшают тонкими ломтиками сладкого перца и помидора.

Салат из омаров

Ингредиенты

450 г отварного мяса омаров, 60 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 80 мл оливкового масла, 3 ст. ложки лимонного сока, 1/2 ч. ложки готовой горчицы, 200 г сливок, 4 листа салата-латука, 1 красная луковица.

Способ приготовления

Грибы моют и отделяют шляпки от ножек. Растапливают в сковороде сливочное масло и обжаривают в нем грибы. Отварное мясо омаров кладут в глубокую миску, добавляют оливковое масло с лимонным соком и горчицей. Сливки взбивают и добавляют в соус. Полученной смесью заливают мясо омаров. Охлаждают.

На тарелки кладут листья салата, сверху выкладывают салат из омаров, украшают жареными шампиньонами и кольцами лука.

Блинчики с салатом

Ингредиенты

200 г твердого сыра, 5 ломтиков бекона, 100 г сыра рокфор, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки яблочного уксуса, 1 пучок зеленого салата, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Сыр натирают на крупной терке и выкладывают ровным слоем на сухую сковороду. Как только сыр растает, снимают сковороду с огня, немного охлаждают, затем, поддев лопаткой, кладут сырный блинчик на тарелку и слегка прижимают. Ставят на 15 минут в холодильник.

Ломтики бекона быстро обжаривают, охлаждают, нарезают тонкими кусочками. Сыр рокфор натирают на крупной терке, салат нарезают полосками. Растительное масло, соевый соус и уксус перемешивают. На каждый блинчик кладут немного салата и зелени, добавляют бекон, сыр и сбрызгивают соусом.

Персиковый салат с помидорами

Ингредиенты

2 помидора, 2 персика, 1 луковица, 1 лимон, 1 ст. ложка кедровых орешков, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка сыра пармезан, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В кухонном комбайне измельчают чеснок и орешки. Перекладывают в маленькую миску и растирают с оливковым маслом, сыром, майонезом, перцем и солью. Охлаждают. Помидоры и персики нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на большое блюдо слой помидоров, затем слой персиков, кольца лука и посыпают тертой цедрой лимона.

Перед подачей к столу в центр блюда выкладывают заправку и посыпают зеленью базилика. Заправку выкладывают в центр блюда и подают к столу.

Салат из творожного сыра с цуккини

Ингредиенты

500 г цуккини, 1 пучок редиса, 1 пучок зелени укропа. Для соуса: 200 г сливок, 50 г твердого сыра, 1 лимон, 100 г творожного сыра, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, нарезают тонкими ломтиками, кладут в глубокую тарелку. Добавляют измельченные редис и укроп, оставив несколько веточек для украшения. Все тщательно перемешивают. Ингредиенты для соуса смешивают в миксере в течение 2 минут. Заливают соусом салат и немного встряхивают.

Салат из кольраби с огурцом

Ингредиенты

400 г кольраби, 1 огурец, 150 г майонеза, зелень.

Способ приготовления

Кольраби очищают, натирают на мелкой терке, свежий огурец мелко нарезают. Зелень шинкуют, все перемешивают, заправляют майонезом.

Салат из цуккини с базиликом

Ингредиенты

700 г цуккини, 700 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени базилика. Для соуса: 100 г растительного масла, 3 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, нарезают тонкими ломтиками, кладут в салатницу. Добавляют очищенный и нарезанный колечками лук, измельченный чеснок и перемешивают.

Компоненты для приготовления соуса смешивают, заливают им салат, накрывают крышкой и ставят в холодильник на 30 – 40 минут. Базилик и петрушку измельчают, посыпают готовое блюдо.

Салат из молодых кабачков

Ингредиенты

400 г кабачков, 2 яблока, 2 соленых огурца, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки хорошо промывают, измельчают на крупной терке. Полученную массу смешивают с измельченными на крупной терке яблоками и мелко нарезанными солеными огурцами. Заправляют сметаной, добавляют соль, тщательно перемешивают

и охлаждают.

Салат из цветной капусты с яйцами

Ингредиенты

700 г цветной капусты, 50 г майонеза, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа и петрушки, уксус и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, отваривают в воде с добавлением соли и уксуса. Следят за тем, чтобы капуста не переварилась. Готовую капусту откидывают на дуршлаг, заправляют майонезом, посыпают измельченной зеленью и нарубленными яйцами. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из капусты с редькой

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 1 редька, 50 г укропа, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки измельченных сухарей, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, редьку натирают на терке, все перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, перчат, посыпают сухарями и ставят на 40 минут в холодильник. Петрушку измельчают, посыпают готовое блюдо.

Салат из капусты с клюквой

Ингредиенты

200 г белокочанной капусты, 1 репа, 1 морковь, 200 г клюквы, 2 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, затем разминают руками, чтобы стала мягче.

Морковь и репу очищают, моют, натирают на терке. Овощи смешивают, добавляют клюкву, заправляют медом, солят. Перед подачей к столу охлаждают.

Витаминный салат по-таджикски

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 200 г сметаны, 3 стручка острого перца, 2 моркови, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 ст. ложки измельченной зелени базилика, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы, 3 ст. ложки измельченного щавеля, соль.

Способ приготовления

Капусту и стручковый перец очищают, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут. Морковь натирают на терке.

Морковь, капусту, перец, зелень и 2 ст. ложки зеленого горошка смешивают, заправляют сметаной, посыпают оставшимся зеленым горошком. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из листьев репы с яйцом

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 150 г листьев репы, 30 мл растительного масла, 1 вареное яйцо, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Белокочанную капусту и листья репы нарезают соломкой, добавляют соль и разминают руками. Яичный желток растирают с сахаром и горчицей, добавляют растительное масло, измельченный белок, уксус и хорошо перемешивают. Полученным соусом поливают овощи, перемешивают и охлаждают.

Салат из краснокочанной капусты с тмином

Ингредиенты

500 г капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки тмина, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

В разогретое масло добавляют тмин, горчицу, соль и сахар. Капусту нарезают соломкой, разминают руками, чтобы стала мягче. Все тщательно перемешивают, ставят в холодильник на 1 час.

Салат из цветной капусты с овощами

Ингредиенты

300 г цветной капусты, 1 сладкий перец, 2 моркови, 50 г

зеленого салата, 100 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту отваривают, разбирают на соцветия, смешивают с измельченными перцем, морковью и зеленым салатом. Солят, перчат, заправляют майонезом. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из белокочанной капусты с ряженкой

Ингредиенты

600 г капусты, 3 ст. ложки топленого масла, 100 г ряженки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

В кастрюле разогревают масло с солью и перцем, добавляют нашинкованную капусту и тушат в течение 5 минут. Добавляют ряженку, перемешивают. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из китайской капусты с лимоном

Ингредиенты

600 г капусты, 1 лимон, 2 ст. ложки пальмового масла, 50 г зелени базилика.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, лимон натирают на мелкой терке. Пальмовое масло разогревают, добавляют капусту, лимон, измельченную зелень базилика, все тщательно перемешивают и нагревают в течение 3 минут.

Снимают с огня, охлаждают, ставят на 40 минут в холодильник.

Салат из китайской капусты с яйцами

Ингредиенты

400 г капусты, 2 вареных яйца, 100 г сливок, 1 ч. ложка сахара, 30 г измельченной зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, заправляют сливками, смешанными с солью, перцем, сахаром, укропом и измельченными яйцами. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из брюссельской капусты с ананасом

Ингредиенты

400 г капусты, 1 ананас, 50 г ароматизированного масла, 2 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, тушат в масле в течение 10 минут. Ананас очищают, нарезают небольшими кубиками, добавляют капусту, вливают лимонный сок, соль и тщательно перемешивают. К столу подают сильно охлажденным.

Салат из айвы с морковью

Ингредиенты

300 г айвы, 200 г сочной моркови, 150 г сметаны, зелень базилика по вкусу.

Способ приготовления

Айву очищают, нарезают кубиками, бланшируют в кипящей воде в течение 5 – 6 минут. Морковь очищают, натирают на крупной терке, смешивают с кубиками айвы, заправляют сметаной и ставят в холодильник на 1 час.

Перед подачей к столу посыпают измельченной зеленью базилика.

Салат из кабачков с лимоном

Ингредиенты

400 г кабачков, 1 лимон, 150 г грецких орехов, 50 г растительного масла, 3 ст. ложки измельченной зелени укропа.

Способ приготовления

Кабачки измельчают, слегка обжаривают в растительном масле. Лимон натирают на терке или пропускают через мясорубку; грецкие орехи дробят.

Все ингредиенты соединяют, посыпают мелко нарезанной зеленью. Охлаждают.

Фруктово-овощной салат

Ингредиенты

3 яблока, 2 банана, 3 ст. ложки лимонного сока, 3 киви, 2 моркови.

Способ приготовления

Все охлажденные продукты очищают, нарезают кубиками,

смешивают, заправляют лимонным соком и сразу же подают к столу.

Салат «Гранатовый браслет»

Ингредиенты

1 гранат, 3 огурца, 3 помидора, 3 вареных клубня картофеля, 50 г грецких орехов, 200 г вареной колбасы, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Огурцы, помидоры, вареный картофель и колбасу нарезают тонкими кружочками, орехи измельчают.

На широкое плоское блюдо в виде браслета выкладывают слой огурцов, на них – слой помидоров, затем слой колбасы, сверху посыпают орехами и заливают майонезом.

Гранат очищают, зерна аккуратно раскладывают на блюде с салатом в виде браслета. Блюдо ставят в холодильник на 10 минут.

Салат «Французский»

Ингредиенты

2 вареных клубня картофеля, 2 яблока, 2 соленых огурца, 2 вареных стебля сельдерея, 2 вареные моркови, 2 луковицы, 200 г майонеза, 2 ст. ложки томатного сока, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Все продукты измельчают, соединяют, заправляют майонезом, томатным соком, добавляют специи, солят, перчат. Перед подачей к столу охлаждают.

Морковный салат

Ингредиенты

500 г моркови, 2 дольки чеснока, 100 г майонеза, 8 ломтиков белого хлеба, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натирают на средней терке, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Смешивают, заправляют майонезом, солят и ставят на 1 час в холодильник.

К столу подают вместе с тонкими ломтиками хлеба.

Свекольный салат с чесноком

Ингредиенты

400 г вареной свеклы, 3 дольки чеснока, 50 г грецких орехов, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свеклу очищают, натирают на крупной терке, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Орехи дробят. Все ингредиенты соединяют, заправляют майонезом, солят, перчат и перемешивают. Перед подачей к столу салат охлаждают.

Картофельный салат с гранатом

Ингредиенты

3 вареных клубня картофеля, 1 ст. ложка грецких орехов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени укропа, 1 гранат, 1 ч. ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Отварной картофель нарезают кубиками. Грецкие орехи измельчают, чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, гранатовый и лимонный соки, тщательно смешивают. Этим соусом заправляют картофель, перемешивают и посыпают зеленью.

Салат из ветчины со сладким перцем

Ингредиенты

150 г ветчинной колбасы, 3 сладких перца, 3 помидора, 4 ст. ложки вареного риса, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 50 г зеленого лука, 2 вареных яйца, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчинную колбасу, сладкий перец нарезают соломкой, помидоры и яйца – тонкими ломтиками, лук шинкуют. Подготовленные продукты соединяют, добавляют вареный рис, заправляют майонезом, солят.

Готовый салат украшают зеленым горошком и охлаждают.

Салат из маринованной свеклы с репчатым луком

Ингредиенты

500 г маринованной свеклы, 1 луковица, 30 г зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук нарезают тонкими кольцами, свеклу – кубиками. Смешивают, заправляют растительным маслом, посыпают измельченным зеленым луком и ставят в холодильник на 1 час.

Салат из зеленого лука с яйцом

Ингредиенты

300 г зеленого лука, 3 яйца, 50 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают кубиками. Зеленый лук шинкуют. Все соединяют, заправляют сметаной, солью и перцем, ставят на 30 минут в холодильник. Готовый салат посыпают яйцом.

Салат из сладкого перца

Ингредиенты

3 зеленых сладких перца, 2 красных сладких перца, 1 помидор, 50 г сметаны, 30 г зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец промывают, опускают в кипящую воду и варят 5 минут с момента закипания. После этого воду сливают, перец охлаждают и нарезают соломкой. Помидор нарезают небольшими кусочками, смешивают со сладким перцем, измельченным зеленым луком, заправляют сметаной, солят, перчат, ставят на 2 часа в холодильник.

Андалузский салат с чесноком

Ингредиенты

4 помидора, 1 сладкий перец, 50 г вареного риса, 50 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 30 г сметаны, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарезают дольками, сладкий перец – тонкими полосками, зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают с рисом, солят, добавляют тертый чеснок и сметану, посыпают измельченной зеленью.

Салат из перца с чесноком

Ингредиенты

500 г сладкого перца, 2 дольки чеснока, 70 мл растительного масла, 2 ч. ложки столового уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец запекают, очищают от кожицы, оставив хвостики. Чеснок очищают, пропускают через чеснокодавилку, добавляют соль, уксус, растительное масло, тщательно размешивают. Перец обмакивают в приготовленную смесь и укладывают на плоское блюдо. Охлаждают и подают к столу.

Салат из перца с орехами

Ингредиенты

50 г сладкого перца, 5 долек чеснока, 100 г грецких орехов, 100 мл кефира, 100 г растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец запекают, нарезают крупной соломкой. Чеснок и орехи измельчают, смешивают с растительным маслом, кефиром, солью, перцем, заливают этой смесью сладкий перец. Салат тщательно перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Салат из спаржи

Ингредиенты

2 сладких перца, 150 г спаржи, 2 ст. ложки вареного риса, 2 яблока, 50 г майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец запекают в духовке, очищают от плодоножек и семян, нарезают соломкой. Спаржу отваривают, нарезают небольшими кусочками, соединяют с рисом, добавляют перец, ломтики яблок, солят, перчат, заправляют майонезом и охлаждают.

Салат по-македонски

Ингредиенты

5 сладких перцев, 200 г консервированной фасоли, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, 70 г растительного масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль, перец по

вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают кружочками и припускают в небольшом количестве подсоленной воды вместе с нарезанным кольцами репчатым луком. Сладкий перец запекают в духовке, охлаждают, очищают от плодоножки и семян, нарезают полосками и смешивают с отваренными овощами и консервированной фасолью. Добавляют соль, перец, заправляют уксусом и растительным маслом, снова тщательно перемешивают. Оставляют в холодильнике на 1 час.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат с мясом цыпленка и эстрагоном

Ингредиенты

3 сладких перца, 150 г мяса цыпленка, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г вареного риса, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени эстрагона.

Способ приготовления

Перец запекают в духовке, очищают от плодоножек и семян, нарезают полосками. Мясо цыпленка измельчают. Все ингредиенты смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом и горчицей. Хорошо перемешанный салат ставят в холодильник на 2 часа.

Салат из сладкого перца с луком

Ингредиенты

4 сладких перца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 30 г укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец запекают в духовке, очищают от кожицы, семян, нарезают крупными полосками. Репчатый лук режут полукольцами. Все перемешивают. Заправляют растительным маслом, уксусом, добавляют соль, перец.

Перед подачей к столу данное блюдо украшают веточками укропа.

Салат с перцем и помидорами

Ингредиенты

2 сладких перца, 2 помидора, 1 луковица, 4 ст. ложки уксуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный сладкий перец нарезают полосками, помидоры – мелкими ломтиками, лук шинкуют. Все смешивают и заливают теплым раствором уксуса, добавив перец, соль. Доводят до кипения и охлаждают.

Готовый салат ставят в холодильник на 1 – 1,5 часа.

Салат из стручковой фасоли и помидоров

Ингредиенты

250 г стручковой фасоли, 1 помидор, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2 вареных яйца, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Стручковую фасоль очищают, моют, нарезают, отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и охлаждают. Зелень смешивают с фасолью, заправляют уксусом и растительным маслом, укладывают в салатник.

Салат обкладывают кружочками сваренных вкрутую яиц, чередуя их с кружочками помидора. Сверху кладут кольца лука.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

3 помидора, 3 яйца, 1 корень сельдерея, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 ст. ложка твердого сыра, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Корень сельдерея тщательно моют щеткой и отваривают с небольшом количестве подсоленной воды. Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают кубиками, помидоры – тонкими ломтиками, сельдерей и перец – полосками, лук – кольцами. Дно широкого плоского блюда выстилают листьями зеленого салата, раскладывают помидоры, промазывают их сметаной и укладывают остальные продукты.

Сверху салат посыпают тертым сыром и украшают зеленью.

Салат с брынзой

Ингредиенты

200 г помидоров, 40 г брынзы, 40 г сметаны, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соленую брынзу предварительно вымачивают в холодной кипяченой воде. Помидоры моют, нарезают кружочками, зелень петрушки измельчают, брынзу натирают на крупной терке. Все смешивают, заправляют сметаной и солят. Перед подачей к столу охлаждают.

Салат из брынзы с болгарским перцем

Ингредиенты

1 болгарский перец, 5 помидоров, 100 г брынзы, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарезают небольшими дольками, перец – полосками, брынзу натирают на крупной терке. Все компоненты смешивают, посыпают измельченной зеленью. Этот салат ничем заправлять не нужно.

Чесночный салат с томатным соком

Ингредиенты

5 помидоров, 2 луковицы, 100 г томатного сока, 3 ст. ложки столового уксуса, 50 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 дольки чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, а затем кладут в салатник. Томатный сок смешивают с растительным маслом, уксусом, сахаром, солью и пропущенным через чеснокодавилку чесноком. Этой смесью поливают овощи.

Готовый салат ставят в холодильник на 15 минут. Перед подачей к столу посыпают мелко нарезанной зеленью.

Молдавский салат со льдом

Ингредиенты

4 помидора, 4 крупных огурца, 3 сладких перца, 100 г зеленого лука, 100 г брынзы, 100 г растительного масла, пищевой лед, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками, помидоры также нарезают кружочками, брынзу – тонкими ломтиками.

У перца вырезают сердцевину, очищают от семян, моют и нарезают кольцами. Зеленый лук измельчают. В салатник кладут кусочки пищевого льда, на него – овощи и ломтики брынзы, заправляют охлажденным растительным маслом и посыпают измельченной зеленью.

Соевый салат

Ингредиенты

200 г ростков сои, 250 г соевого творога тофу, 1 пучок листьев одуванчика, 1 пучок щавеля, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец. Для маринада: 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка фруктового уксуса,1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки измельченных листьев эстрагона, соль, перец.

Способ приготовления

Соевый творог измельчают, обваливают в крахмале и жарят в растительном масле до образования корочки. После этого кусочки сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки обдают кипятком, а затем охлаждают холодной водой и смешивают их с соевыми кусочками. Листья одуванчика и щавель моют, просушивают, мелко нарезают и смешивают с соей.

Из меда, фруктового уксуса, измельченного эстрагона, растительного масла, перца и соли готовят маринад и заправляют им салат.

Готовый салат украшают эстрагоном.

Салат из щавеля и редиса

Ингредиенты

200 г щавеля, 100 г редиса с листьями, 1 луковица, 2 зеленых яблока, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1 долька чеснока, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Щавель мелко нарезают, смешивают с нарезанным соломкой репчатым луком, измельченным редисом и его листьями, тертыми яблоками и чесноком. Массу укладывают в салатник, заправляют сметаной и ставят на 30 минут в холодильник.

Перед подачей к столу салат посыпают зеленым луком.

Весенний салат с лимонным соком

Ингредиенты

200 г редиса с листьями, 150 г огурцов, 100 г ревеня, 30 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 4 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы моют, нарезают кружочками, ревень – тонкими ломтиками, листья редиса и зеленый лук измельчают. Все смешивают, заправляют растительным маслом, добавляют соль и сахар, тщательно перемешивают. Поливают салат лимонным соком.

Свекольный салат с грецкими орехами

Ингредиенты

5 штук вареной свеклы, 100 г грецких орехов, 1 сладкий перец, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки уксуса, 50 мл растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления Свеклу очищают от кожицы и нарезают соломкой. Орехи хорошо размельчают и смешивают со свеклой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют соль, нарезанный перец, тщательно перемешивают. В полученную массу вливают уксус и растительное масло. Все компоненты смешивают и украшают салат зеленью.

Свекольный салат с гранатом

Ингредиенты

3 вареные свеклы, 100 г зерен граната, сахар по вкусу, 100 г растительного масла.

Способ приготовления

Свеклу очищают от кожицы, натирают на средней терке. Гранатовые зерна хорошо разминают, выделившийся сок смешивают со свеклой, добавляют сахар и растительное масло. Все перемешивают. До подачи к столу держат в холодильнике.

Салат из соленых огурцов с горчицей

Ингредиенты

4 соленых огурца, 2 вареных яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1 долька чеснока, 200 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки горчицы, 100 г майонеза, 1 ст. ложка зеленого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, яйца и яблоко нарезают мелкими кубиками. Капусту и репчатый лук шинкуют, солят, перчат, слегка отжимают. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с майонезом и горчицей.

Все компоненты смешивают и украшают салат зеленым луком.

Салат «Корейский»

Ингредиенты

4 моркови, 3 луковицы, 1 огурец, 2 дольки чеснока, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

В нарезанную тонкой соломкой или натертую на крупной терке морковь добавляют уксус, соль, тщательно все перемешивают, закрывают крышкой и ставят в прохладное место примерно на 40 минут.

Лук нарезают кольцами, обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Обжаренный лук вынимают, в том же масле обжаривают мелко нарезанный чеснок. Теплым маслом заливают морковь, посыпают перцем и измельченной зеленью.

Все компоненты хорошо перемешивают. Готовый салат украшают зеленью и кружочками огурца.

Грибной салат

Ингредиенты

3 моркови, 250 г соленых груздей, 1 луковица, 50 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, грибы – соломкой.

На дно алюминиевой емкости (в ней салат подают к столу) наливают немного воды, кладут слоями измельченную морковь, лук, грибы. Последний слой должен быть морковным. Каждый слой солят и перчат по вкусу. В середине массы ложкой делают

воронку и наливают в нее растительное масло. Емкость ставят на огонь и доводят массу до кипения, затем огонь убавляют и тушат примерно 40 минут.

Салат охлаждают и перед подачей к столу украшают зеленью.

Морковный салат с редькой

Ингредиенты

2 редьки, 2 моркови, 2 яблока, 5 долек чеснока, 3 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь и яблоки моют, натирают на средней терке, затем перемешивают. Добавляют измельченный и растертый с соком лимона чеснок, солят и снова все перемешивают.

Свекольный салат с луком

Ингредиенты

1 свекла, 3 луковицы, 1 яблоко, 50 г майонеза, 50 г зеленого салата, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и яблоко натирают на средней терке, лук мелко нарезают, все перемешивают, заправляют майонезом, после чего добавляют уксус, сахар и соль, снова перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают листьями салата.

Морковный салат с хреном

Ингредиенты

1 яблоко, 1 морковь, 20 г хрена, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени сельдерея, сахар, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, затем вместе с морковью нарезают соломкой или натирают на крупной терке, а хрен – на мелкой.

Массу перемешивают, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, укладывают в салатницу и посыпают измельченной зеленью.

Свекольный салат с изюмом

Ингредиенты

1 вареная свекла, 1 яблоко, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 70 г майонеза.

Способ приготовления

Отварную свеклу очищают от кожицы и натирают на крупной терке, яблоко нарезают соломкой и смешивают со свеклой. Изюм слегка распаривают в горячей воде, затем отжимают, подсушивают и смешивают с яблоком и свеклой. Ядра орехов поджаривают. Все компоненты перемешивают.

Готовый салат заправляют майонезом.

Салат из брюссельской капусты с яблоками

Ингредиенты

300 г брюссельской капусты, 5 яблок, 100 г сметаны, зелень петрушки, специи, соль, перец.

Способ приготовления Капусту тонко нарезают, солят и слегка отжимают. Затем смешивают ее с нарезанными соломкой яблоками, добавляют перец и специи, заправляют сметаной и украшают мелко нарезанной петрушкой.

Морковный салат с черносливом

Ингредиенты

1 луковица, 1 морковь, 100 г зеленого салата, 100 г чернослива, 1 помидор, 50 г сметаны, 3 ст. ложки лимонного сока, зелень базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, репчатый лук и листья салата измельчают, помидор нарезают дольками, добавляют чернослив без косточек. Все аккуратно перемешивают, солят и заправляют сметаной. Сбрызгивают салат лимонным соком и посыпают измельченной зеленью.

Сырный салат с яблоками

Ингредиенты

3 яблока, 300 г сыра, 3 корня сельдерея, 50 г растительного масла, 40 мл красного вина, 1 лимон, 2 ст. ложки измельченной

зелени базилика.

Способ приготовления

Вареные корни сельдерея очищают и нарезают мелкими кубиками, яблоки и сыр – соломкой. Все компоненты смешивают и заправляют соусом, приготовленным из растительного масла и красного вина.

Готовый салат охлаждают, перекладывают в салатник, украшают кружочками лимона и зеленью базилика.

Кукурузный салат с яйцами

Ингредиенты

1 банка консервированной кукурузы, 2 вареных клубня картофеля, 3 огурца, 2 вареных яйца, 1 луковица, 100 г сметаны, зелень петрушки, укропа и базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, огурцы и яйца нарезают мелкими кубиками, лук – полукольцами. Все компоненты смешивают, добавляют кукурузу, солят и заправляют сметаной.

Салат украшают веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Морковный салат с курагой

Ингредиенты

4 моркови, 2 яблока, 200 г сметаны, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г изюма.

Способ приготовления

Морковь и яблоки натирают на крупной терке.

Изюм, курагу и чернослив распаривают, из чернослива удаляют косточки, а затем смешивают с морковью и яблоками.

Приготовленный салат заправляют сметаной.

Салат из сладкого перца с луком

Ингредиенты

4 сладких перца, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, 30 г укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец запекают в духовке, очищают от кожицы, семян, нарезают крупными полосками. Репчатый лук режут

полукольцами. Все перемешивают. Заправляют растительным маслом, уксусом, добавляют соль, перец.

Перед подачей к столу блюдо украшают веточками укропа.

Салат с перцем и помидорами

Ингредиенты

2 сладких перца, 2 помидора, 1 луковица, 4 ст. ложки уксуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный сладкий перец нарезают полосками, помидоры – мелкими ломтиками, лук шинкуют. Все смешивают и заливают теплым раствором уксуса, добавив перец, соль. Доводят до кипения и охлаждают.

Готовый салат ставят в холодильник на 1 – 1,5 часа.

Салат из стручковой фасоли и помидоров

Ингредиенты

250 г стручковой фасоли, 1 помидор, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2 вареных яйца, 1 ч. ложка столового уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Стручковую фасоль очищают, моют, нарезают, отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито и охлаждают. Зелень смешивают с фасолью, заправляют уксусом и растительным маслом, укладывают в салатник.

Салат обкладывают кружочками сваренных вкрутую яиц, чередуя их с кружочками помидора. Сверху кладут кольца лука.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты

3 помидора, 3 яйца, 1 корень сельдерея, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 ст. ложка твердого сыра, 50 г сметаны, 1 пучок зеленого салата, соль.

Способ приготовления Корень сельдерея тщательно моют щеткой и отваривают с небольшом количестве подсоленной воды. Сваренные вкрутую яйца очищают, нарезают кубиками, помидоры – тонкими ломтиками, сельдерей и перец – полосками, лук –

кольцами.

Дно широкого плоского блюда выстилают листьями зеленого салата, раскладывают помидоры, промазывают их сметаной и укладывают остальные продукты.

Сверху салат посыпают тертым сыром и украшают зеленью.

Чесночный салат с томатным соком

Ингредиенты

5 помидоров, 2 луковицы, 100 г томатного сока, 3 ст. ложки столового уксуса, 50 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 дольки чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарезают кружочками, репчатый лук – кольцами, а затем кладут в салатник. Томатный сок смешивают с растительным маслом, уксусом, сахаром, солью и пропущенным через чеснокодавилку чесноком. Этой смесью поливают овощи. Готовый салат ставят в холодильник на 15 минут.

Перед подачей к столу посыпают мелко нарезанной зеленью.

Салат с брынзой

Ингредиенты

200 г помидоров, 40 г брынзы, 40 г сметаны, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Соленую брынзу предварительно вымачивают в холодной кипяченой воде.

Помидоры моют, нарезают кружочками, зелень петрушки измельчают, брынзу натирают на крупной терке. Все смешивают, заправляют сметаной и солят. Перед подачей к столу охлаждают.

Молдавский салат со льдом

Ингредиенты

4 помидора, 4 крупных огурца, 3 сладких перца, 100 г зеленого лука, 100 г брынзы, 100 г растительного масла, пищевой лед, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками, помидоры также нарезают кружочками, брынзу – тонкими

ломтиками. У перца вырезают сердцевину, очищают от семян, моют и нарезают кружочками. Зеленый лук измельчают.

В салатник кладут кусочки пищевого льда, на него – кружочки овощей и ломтики брынзы, заправляют охлажденным растительным маслом и посыпают измельченной зеленью.

Салат из щавеля и редиса

Ингредиенты

200 г щавеля, 100 г редиса с листьями, 1 луковица, 2 зеленых яблока, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1 долька чеснока, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Щавель мелко нарезают, смешивают с нарезанным соломкой репчатым луком, измельченным редисом и его листьями, тертыми яблоками и чесноком. Массу укладывают в салатник, заправляют сметаной и ставят на 30 минут в холодильник. Перед подачей к столу салат посыпают зеленым луком.

Салат из брынзы с болгарским перцем

Ингредиенты

1 болгарский перец, 5 помидоров, 100 г брынзы, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарезают небольшими дольками, перец – полосками, брынзу натирают на крупной терке. Все компоненты смешивают, посыпают измельченной зеленью. Этот салат ничем заправлять не нужно.

Соевый салат

Ингредиенты

200 г ростков сои, 250 г соевого творога тофу, 1 пучок листьев одуванчика, 1 пучок щавеля, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец. Для маринада: 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка фруктового уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки измельченных листьев эстрагона, соль, перец.

Способ приготовления

Соевый творог измельчают, обваливают в крахмале и жарят в

растительном масле до образования корочки. После этого кусочки сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки обдают кипятком, а затем охлаждают холодной водой и смешивают их с соевыми кусочками. Листья одуванчика и щавель моют, просушивают, мелко нарезают и смешивают с соей.

Из меда, фруктового уксуса, измельченного эстрагона, растительного масла, перца и соли готовят маринад и заправляют им салат.

Готовый салат украшают эстрагоном.

Весенний салат с лимонным соком

Ингредиенты

200 г редиса с листьями, 150 г огурцов, 100 г ревеня, 30 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 4 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы моют, нарезают кружочками, ревень – тонкими ломтиками, листья редиса и зеленый лук измельчают. Все смешивают, заправляют растительным маслом, добавляют соль и сахар, тщательно перемешивают.

Поливают салат лимонным соком.

Свекольный салат с грецкими орехами

Ингредиенты

5 штук вареной свеклы, 100 г грецких орехов, 1 сладкий перец, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки уксуса, 50 мл растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Свеклу очищают от кожицы и нарезают соломкой. Орехи хорошо размельчают и смешивают со свеклой. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют соль, нарезанный перец, тщательно перемешивают. В полученную массу вливают уксус и растительное масло.

Все компоненты смешивают и украшают салат зеленью.

Свекольный салат с гранатом

Ингредиенты

3 вареные свеклы, 100 г зерен граната, сахар по вкусу, 100 г

растительного масла.

Способ приготовления

Свеклу очищают от кожицы, натирают на средней терке. Гранатовые зерна хорошо разминают, выделившийся сок смешивают со свеклой, добавляют сахар и растительное масло. Все перемешивают. До подачи к столу держат в холодильнике.

Салат из соленых огурцов с горчицей

Ингредиенты

4 соленых огурца, 2 вареных яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1 долька чеснока, 200 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки горчицы, 100 г майонеза, 1 ст. ложка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления Огурцы, яйца и яблоко нарезают мелкими кубиками. Капусту и репчатый лук шинкуют, солят, перчат, слегка отжимают. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с майонезом и горчицей.

Все компоненты смешивают и украшают салат зеленым луком.

Салат корейский

Ингредиенты

4 моркови, 3 луковицы, 1 огурец, 2 дольки чеснока, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

В нарезанную тонкой соломкой или натертую на крупной терке морковь добавляют уксус, соль, тщательно все перемешивают, закрывают крышкой и ставят в прохладное место примерно на 40 минут.

Лук нарезают кольцами, обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Обжаренный лук вынимают, в том же масле обжаривают мелко нарезанный чеснок. Теплым маслом заливают морковь, посыпают перцем и измельченной зеленью. Все компоненты хорошо перемешивают. Готовый салат украшают зеленью и кружочками огурца.

Морковный салат с редькой

Ингредиенты

2 редьки, 2 моркови, 2 яблока, 5 долек чеснока, 3 ст. ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь и яблоки моют, натирают на средней терке, затем перемешивают. Добавляют измельченный и растертый с соком лимона чеснок, солят и снова все перемешивают.

Грибной салат

Ингредиенты

3 моркови, 250 г соленых груздей, 1 луковица, 50 г растительного масла, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Морковь нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, лук нарезают полукольцами, грибы – соломкой.

На дно алюминиевой емкости (в ней салат подают к столу) наливают немного воды, кладут слоями измельченную морковь, лук, грибы. Последний слой должен быть морковным. Каждый слой солят и перчат по вкусу. В середине массы ложкой делают воронку и наливают в нее растительное масло. Емкость ставят на огонь и доводят массу до кипения, затем огонь убавляют и тушат примерно 40 минут.

Салат охлаждают и перед подачей к столу украшают зеленью.

Морковный салат с хреном

Ингредиенты

1 яблоко, 1 морковь, 20 г хрена, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 ст. ложка измельченной зелени укропа, 1 ст. ложка измельченной зелени сельдерея, сахар, лимонная кислота, соль.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, затем вместе с морковью нарезают соломкой или натирают на крупной терке, а хрен – на мелкой. Массу перемешивают, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту, укладывают в салатницу и посыпают измельченной зеленью.

Свекольный салат с луком

Ингредиенты

1 свекла, 3 луковицы, 1 яблоко, 50 г майонеза, 50 г зеленого

салата, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и яблоко натирают на средней терке, лук мелко нарезают, все перемешивают, заправляют майонезом, после чего добавляют уксус, сахар и соль, снова перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и украшают листьями салата.

Свекольный салат с изюмом

Ингредиенты

1 вареная свекла, 1 яблоко, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 70 г майонеза.

Способ приготовления

Отварную свеклу очищают от кожицы и натирают на крупной терке, яблоко нарезают соломкой и смешивают со свеклой. Изюм слегка распаривают в горячей воде, затем отжимают, подсушивают и смешивают с яблоком и свеклой. Ядра орехов поджаривают. Все компоненты перемешивают. Готовый салат заправляют майонезом.

Салат из брюссельской капусты с яблоками

Ингредиенты

300 г брюссельской капусты, 5 яблок, 100 г сметаны, зелень петрушки, специи, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту тонко нарезают, солят и слегка отжимают. Затем смешивают ее с нарезанными соломкой яблоками, добавляют перец и специи, заправляют сметаной и украшают мелко нарезанной петрушкой.

Морковный салат с черносливом

Ингредиенты

1 луковица, 1 морковь, 100 г зеленого салата, 100 г чернослива, 1 помидор, 50 г сметаны, 3 ст. ложки лимонного сока, зелень базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, репчатый лук и листья салата измельчают, помидор нарезают дольками, добавляют чернослив без косточек. Все аккуратно перемешивают, солят и заправляют сметаной.

Сбрызгивают салат лимонным соком и посыпают измельченной зеленью.

Морковный салат с курагой

Ингредиенты

4 моркови, 2 яблока, 200 г сметаны, 100 г кураги, 100 г чернослива, 100 г изюма.

Способ приготовления

Морковь и яблоки натирают на крупной терке. Изюм, курагу и чернослив распаривают, из чернослива удаляют косточки, а затем смешивают с морковью и яблоками. Приготовленный салат заправляют сметаной

Кукурузный салат с яйцами

Ингредиенты

1 банка консервированной кукурузы, 2 вареных клубня картофеля, 3 огурца, 2 вареных яйца, 1 луковица, 100 г сметаны, зелень петрушки, укропа и базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, огурцы и яйца нарезают мелкими кубиками, лук – полукольцами. Все компоненты смешивают, добавляют кукурузу, солят и заправляют сметаной.

Салат украшают веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Сырный салат с яблоками

Ингредиенты

3 яблока, 300 г сыра, 3 корня сельдерея, 50 г растительного масла, 40 мл красного вина, 1 лимон, 2 ст. ложки измельченной зелени базилика.

Способ приготовления

Вареные корни сельдерея очищают и нарезают мелкими кубиками, яблоки и сыр – соломкой. Все компоненты смешивают и заправляют соусом, приготовленным из растительного масла и красного вина.

Готовый салат охлаждают, перекладывают в салатник, украшают кружочками лимона и зеленью базилика.

Коктейли для фуршетного стола

На фуршетах гостям предлагают не только традиционные напитки – вина, пиво, лимонады и соки, но также и коктейли.

Слово «коктейль» в переводе с английского языка означает «петушиный хвост». Коктейли принято относить к разряду наиболее крепких смешанных спиртных напитков. Впервые они появились в Северной Америке в 60-х годах XVIII века. Испанские и португальские моряки во время знаменитых петушиных боев смешивали в бокалах ром, ликер, вино и другие напитки. Получаемые в результате смеси оказывались не только красивыми, но также и очень вкусными.

Для приготовления коктейлей требуются дополнительные ингредиенты – сахар, яйца, сиропы. Вместо обычного сахара для приготовления коктейлей используется сахарная пудра (она лучше растворяется в алкогольных напитках при низких температурах) или сахарный сироп. Для его приготовления 200 г сахара добавляют в 100 г горячей воды и охлаждают. Сладкие сиропы легче смешиваются с другими жидкостями, не замутняют напиток, ускоряют процесс приготовления коктейлей.

Яйца придают коктейлям особую пикантность и питательность; свежие яйца опускают в шейкер перед добавлением спиртного напитка. Для отделения желтка от белка потребуется специальный сепаратор.

Гарниры часто применяют для украшения бокала и в качестве вкусового компонента коктейля. К основным видам гарниров относятся:

– кружок лимона или апельсина, разрезанный по радиусу и насаженный на край бокала;

– кружок лайма, лимона или апельсина, положенный на бокал горизонтально;

– ломтик ананаса, положенный на бокал горизонтально;

– очищенный апельсин, разделенный на дольки и сервируемый отдельно на блюдечке;

– орешки, сервируемые отдельно;

– цедра лимона или апельсина, свернутая спиралью;

– «ледяной бокал». Для его получения край бокала смазывают ломтиком апельсина или лимона и обмакивают в сахарную пудру;

– «ледяной бокал с солью». Используют для коктейлей на основе текилы.

Для накалывания ломтиков фруктов применяют деревянные или пластмассовые шпажки, которые кладут в бокалы с

коктейлем так, чтобы верхний конец оставался снаружи.

Коктейли бывают «долгими» (long drink) и «короткими» (short drink), смешанными и слоистыми. Слоистые коктейли готовят из компонентов разной плотности, которые наливают в высокую прозрачную рюмку, начиная с самого густого и тяжелого, в результате чего в бокале образуются разноцветные слои.

Коктейли-аперитивы с водкой. Это крепкие алкогольные коктейли, изготовленные на основе водки с добавлением различных спиртных напитков и других ингредиентов – лимонной цедры, ягод и фруктов.

Коктейль «Водка Мартини»

Ингредиенты

2/3 стакана водки, 1 ст. ложка сухого белого вермута, оливки.

Способ приготовления

Напитки смешивают с помощью миксера, разливают по коктейльным рюмкам и украшают оливками.

Коктейль «Талисман»

Ингредиенты

1/2 стакана водки, 1 ст. ложка сухого хереса, 1 ст. ложка сухого белого вермута, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Смешивают напитки с помощью миксера, разливают по стаканам, добавляют в каждый кусочек лимонной цедры.

Коктейль «Антитеза»

Ингредиенты

2/3 стакана перцовой настойки, 1 ст. ложка сухого белого вермута, 1 помидор, пищевой лед.

*Способ приготовления С*мешивают напитки с помощью миксера, разливают по стаканам, добавляют в каждый по 3 кубика льда. Помидор моют, нарезают ломтиками и гарнируют ими коктейль.

Коктейль «Солнечный»

Ингредиенты

1/4 стакана лимонной водки, 1/4 стакана сухого белого вермута, 1 ст. ложка сахарного сиропа, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Смешивают напитки и сироп с помощью миксера, разливают по коктейльным рюмкам, добавляют небольшие кусочки лимонной цедры.

Коктейль «Водка олд-фешенд»

Ингредиенты

2/3 стакана водки, 2 ч. ложки минеральной воды, 1/2 ч. ложки травяного бальзама, 2 кусочка сахара-рафинада, 2 дольки апельсина, цедра 1 лимона, пищевой лед.

Способ приготовления Коктейль готовят непосредственно в стаканах. Кладут в каждый стакан по кусочку сахара, вливают по половине дозы травяного бальзама и по 1 ч. ложке минеральной воды. Разминают сахар, вливают водку, добавляют по 3 кубика льда, перемешивают до полного растворения сахара.

Гарнируют кусочками лимонной цедры и тонкими ломтиками апельсина.

Коктейль «Старка олд-фешенд»

Ингредиенты

3/4 стакана «Старки», 1 ст. ложка вишневой настойки, 1/2 ч. ложки травяного бальзама, 4 ягоды вишни, цедра 1 лимона, пищевой лед.

Способ приготовления

Коктейль готовят непосредственно в стаканах.

В каждый стакан кладут по 3 кубика льда, вливают напитки, перемешивают, добавляют по кусочку лимонной цедры, гарнируют ягодами вишни.

Коктейли с винами, ликерами и вермутом. Эти коктейли готовят на основе ликера или вермута с добавлением ароматизаторов, яиц, ягод и др. ингредиентов.

Коктейль «Водка Перфект»

Ингредиенты

1/2 стакана водки, 1/4 стакана сухого белого вермута, 1/4

стакана десертного белого вермута, цедра половины апельсина.

Способ приготовления

Смешивают напитки с помощью миксера, разливают по коктейльным рюмкам, добавляют в каждую по кусочку апельсиновой цедры.

Коктейль «Пинк водка»

Ингредиенты

3/4 стакана водки, 1/2 ч. ложки травяного бальзама.

*Способ приготовления С*мешивают компоненты с помощью миксера, разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Мятный»

Ингредиенты

2/3 стакана белого сухого вина, 2 ст. ложки мятного ликера.

Способ приготовления

Смешивают все ингредиенты с помощью миксера и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Вишневый»

Ингредиенты

1/2 стакана вермута, 1/2 стакана шерри-бренди, 1 ст. ложка ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления

Тщательно смешивают все компоненты с помощью миксера и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Шоколадный»

Ингредиенты

4 стакана молока, 1/4 стакана коньяка, 4 яйца, 8 ч. ложек какао-порошка.

*Способ приготовления С*мешивают все ингредиенты с помощью миксера и разливают по бокалам.

Коктейль «Абрикосовый»

Ингредиенты

1/2 стакана абрикосового ликера, 1/2 стакана десертного вина, 1/3 мятного ликера.

Способ приготовления Смешивают все ингредиенты, не взбивая, и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Трио»

Ингредиенты

1/4 стакана сухого белого вермута, 1/4 стакана джина, 1/4 стакана десертного красного вермута.

Способ приготовления Смешивают все компоненты с помощью миксера и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Восточный»

Ингредиенты

1/2 стакана белого портвейна, 1 ст. ложка померанцевой настойки, 1 ст. ложка ликера «Бенедиктин», цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Смешивают в шейкере напитки, разливают по коктейльным рюмкам, добавляют в каждый кусочек лимонной цедры.

Коктейль «Зимний»

Ингредиенты 2/3 стакана шерри-бренди, 2 ст. ложки вермута, 1 ч. ложка апельсинового ликера.

Способ приготовления

Тщательно смешивают все ингредиенты с помощью миксера и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Африка»

Ингредиенты 2/3 стакана портвейна, 1 ст. ложка мандаринового ликера, 1 ст. ложка ликера «Бенедиктин», 2 яйца, пищевой лед.

Способ приготовления

Яйца разбивают, отделяют желтки от белков. Портвейн, мандариновый ликер и яичные желтки взбивают со льдом с помощью миксера. Полученную смесь разливают по коктейльным

рюмкам.

Яичные белки взбивают с ликером «Бенедиктином» и выкладывают поверх коктейля.

Коктейль «Андалузия»

Ингредиенты 1/2 стакана сухого хереса, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка белого рома, 1/2 ч. ложки травяного бальзама.

*Способ приготовления С*мешивают все компоненты с помощью миксера и разливают по коктейльным рюмкам.

Коктейль «Биттерсуит»

Ингредиенты 1/2 стакана сухого белого вермута, 1/2 стакана сухого красного вермута, 1/2 ч. ложки травяного бальзама, апельсиновая цедра.

Способ приготовления

Смешивают все компоненты с помощью миксера, разливают по коктейльным рюмкам, добавляют в каждую кусочек апельсиновой цедры.

Коктейль «Комбо»

Ингредиенты 2/3 стакана сухого белого вермута, 2 ч. ложки мандаринового ликера, 2 ч. ложки коньяка, 1/2 ч. ложки травяного бальзама, пищевой лед.

Способ приготовления

Смешивают напитки в шейкере, разливают по стаканам и добавляют по 4 кубика пищевого льда в каждый.